



Cofradía del Vino El Tanino

REUNIÓN DE COFRADES SEPTIEMBRE
BODEGAS MUGA



Muga

RESTAURANTE KASKAZURI

Donostia, 28 Septiembre 2023

José Luis Pérez, en ausencia del presidente Sebas Olaizola, saluda a los asistentes a esta Reunión para Cofrades: Jesús Rodríguez, Josean Badallo, Josu Basoco, Amaia Sanzberro, Angel Fco. Rodríguez, Beatriz Álvarez, Bernard Lalanne, comentando que nuestro secretario, ha confeccionado un Reportaje para dar a conocer Bodegas Muga y su situación en la Rioja.

Comenzará proyectando unas imágenes de su Reportaje que destacan la zona de Logroño, Haro con su gran Bodega Muga, sus vinos que hoy vamos a catar y un sinfín de datos, por lo cual estaremos atentos a las imágenes.

Logroño capital de la Rioja



Los orígenes de Logroño: época romana y visigoda

Logroño fue fundada en la época romana como una ciudad fortificada en la orilla derecha del río Ebro, cerca de la actual Puerta del Camino. Durante la Edad Media, esta ciudad fue un importante centro comercial gracias a su situación estratégica en la ruta que unía Francia con la meseta castellana. En el siglo V, los visigodos conquistaron Logroño y la convirtieron en una importante ciudad en su reino.

La Edad Media y el Camino de Santiago

En la Edad Media, Logroño se convirtió en un importante lugar de paso para los peregrinos que se dirigían a Santiago de Compostela por el Camino de Santiago. Durante esta época, la ciudad creció considerablemente y se construyeron importantes monumentos como la iglesia de Santiago el Real, el monasterio de San Francisco y la iglesia de Santa María la Redonda. También se celebraban importantes ferias comerciales que atraían a comerciantes de toda Europa.

La Edad Moderna y la Guerra de la Independencia

En la Edad Moderna, Logroño sufrió los efectos de la Guerra de la Independencia y fue ocupada por las tropas francesas en varias ocasiones. En 1813, la ciudad fue liberada por las tropas españolas y británicas en la Batalla de Vitoria. Durante esta época, se construyeron importantes edificios como la Casa Consistorial y el Teatro Bretón de los Herreros.

El siglo XX y la evolución de la ciudad

En el siglo XX, Logroño se convirtió en un importante centro industrial y agrícola gracias a su situación en el valle del Ebro. Durante la Guerra Civil, la ciudad fue escenario de intensos combates y sufrió importantes daños. Tras la guerra, se inició un importante proceso de reconstrucción que transformó la ciudad y la convirtió en un importante centro de servicios.

Logroño en la actualidad: una ciudad en constante crecimiento

Hoy en día, Logroño es una ciudad próspera y dinámica que sigue atrayendo a turistas de todo el mundo. Sus calles están llenas de vida y su ambiente es acogedor y amigable. Además, la ciudad sigue siendo un importante centro de producción vinícola, lo que le da un carácter único y especial. En conclusión, Logroño es una ciudad con una rica historia y una impresionante arquitectura que merece la pena ser explorada. Desde sus orígenes romanos hasta la actualidad, esta ciudad ha sido testigo de importantes episodios de la historia de España y ha sabido adaptarse a los cambios y transformaciones de cada época.

La historia del vino en Logroño

La producción de vino en La Rioja se remonta a la época romana, cuando se establecieron las primeras viñas en la zona. Durante la Edad Media, el vino de La Rioja se convirtió en uno de los más valorados de toda Europa, y se convirtió en una importante fuente de riqueza para la región. En Logroño, se establecieron numerosas bodegas y cooperativas que se encargaban de la producción y la distribución del vino.

La importancia económica del vino en Logroño

El vino ha sido siempre una importante fuente de ingresos para Logroño. La ciudad cuenta con numerosas bodegas y cooperativas que producen vino de alta calidad y que exportan sus productos a todo el mundo. Además, el turismo del vino es una importante fuente de ingresos para la ciudad, ya que miles de visitantes llegan cada año para conocer las bodegas y degustar los mejores vinos de la región.

La Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja es la denominación más antigua y prestigiosa de España, y es sin duda uno de los principales atractivos turísticos de la región. En conclusión, el vino es una parte integral de la historia, la cultura y la economía de Logroño. Desde sus orígenes romanos hasta la actualidad, el vino ha dejado una huella importante en la región y todavía le queda mucho de qué hablar.



Haro es una localidad y municipio español, situado al noroeste de la comunidad autónoma de La Rioja, siendo cabecera de su comarca homónima y la población más importante de la denominada Rioja Alta. Linda con la provincia de Burgos por los Montes Obarenes al norte y con Álava por el Ebro al este. Su población asciende a 11.634 habitantes según el censo del INE de 2.022.

Su actividad económica se centra principalmente en la

viticultura y la elaboración de vinos de calidad dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja, siendo además las bodegas uno de los principales atractivos turísticos, recibiendo anualmente a miles de visitantes. Cuenta además con un importante patrimonio arquitectónico y urbanístico, entre el que sobresale la portada principal de la iglesia de Santo Tomás, obra de Felipe Vigarny, sus numerosos palacios y el casco antiguo, declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1975.

Destaca su tradicional Batalla del Vino, Fiesta de Interés Turístico Nacional; la tercera procesión de faroles más antigua de España; y una de las siete poblaciones no capital de provincia que tuvieron una sucursal del Banco de España.

El municipio limita al norte con Briñas y Miranda de Ebro, este último perteneciente a la provincia de Burgos, al este con Labastida perteneciente a la provincia de Álava, al sur con Gimileo, Ollauri, Rodezno y Zarratón, y al oeste con Villalba de Rioja, Cihuri, Anguciana y Casalarreina.



Las **Conchas de Haro** o **Conchas de Ebro** es un canal natural entre rocas calizas producido por el río Ebro en su entrada en La Rioja, a una altitud de 445 msnm, marcando la separación entre los Montes Obarenes por los riscos de Bilibio y la Sierra de Cantabria por los riscos de Buradón.

Algunas poblaciones próximas son Briñas, Salinillas de Buradón, Haro y Miranda de Ebro.

Hidrografía. Por el municipio transcurre el río Ebro y el río Oja-Tirón. El primero entra por el

norte, proveniente de Miranda de Ebro, por la zona de las Conchas de Haro, donde separa los Montes Obarenes de la Sierra de Cantabria.

Continúa dibujando amplios meandros con una sinuosidad de 2,22, saliendo por el sur en dirección a Gimileo.

El segundo entra por el oeste proveniente de Anguciana; en la presa de Arrauri se canalizan parte de sus aguas (cauce de Arrauri) para conducir las hasta la central hidroeléctrica de San José, devolviéndolas de nuevo al cauce del río que termina desembocando en el Ebro cerca del barrio de las bodegas en la denominada "*boca del Ebro*". Por una donación de 1421 se sabe que en esa fecha ya existía el cauce de Arrauri, que probablemente se usaba ya entonces para mover molinos.

La abundancia de agua crea un paisaje de sotos y choperas, que proporciona tierras de regadío para cultivos hortofrutícolas. Los suelos de la zona están formados principalmente por calizas del Cretácico Superior. Su permeabilidad forma acuíferos recargados por la infiltración de las precipitaciones.

Orografía. El núcleo principal de población se encuentra rodeado por tres cerros: cerro de *la Mota* o el Castillo, también llamado Atalaya, cerro de *Santa Lucía*, en el que se sitúan los depósitos del agua, aprovechando que se encuentra por encima del resto de la ciudad, y el cerro de *Santo Domingo*. Durante siglos, la población ha permanecido situada entre estos cerros, debido a este estrangulamiento natural, expandiéndose a finales del siglo XX por los llanos existentes en dirección a Gimileo.

Clima. El alejamiento de las influencias mediterráneas, la cercanía al Cantábrico, así como la proximidad a dos sistemas montañosos y a dos cursos fluviales determinan las condiciones climáticas. La temperatura media anual es de 12,6 °C, siendo enero el mes más frío con temperaturas medias en torno a 5 °C y el más caluroso agosto con 20,6 °C de media. Recoge 504 mm de precipitación total anual, siendo mayo el mes más lluvioso con 58 mm.¹³ Al anochecer es común que aparezcan vientos de componente norte, el cierzo del río Oja-Tirón. En otras ocasiones solanazo del este, regaión del noroeste, ábrego del suroeste y siroco del sureste. En invierno son muy habituales las nieblas, causadas por la acumulación de aire frío en el valle con clima calmado, acompañado de aire caliente que pasa sobre los Montes Obarenes, lo que provoca que el aire del valle se condense pudiendo durar la niebla varios días si se mantienen esas condiciones.



Edad Antigua. Hay varias teorías sobre la fundación de Haro, tomándose como la más realista la de Domingo Hergueta, quien argumentaba sobre la existencia de un villorrio que cuidaba el faro del cerro de la Mota que alumbraba la desembocadura del río Oja-Tirón en el Ebro, ya que esta zona era navegable. La villa recibiría el nombre de dicho *faro*, que evolucionaría, como el castellano, transformándose en *Haro*. La zona estuvo poblada por Berones. Durante la Hispania Romana en los riscos de Bilibio se construyó un castillo de defensa que era denominado *Castrum Bilibium*.

Edad Media. La primera alusión a Haro data del 1040, en un documento del rey navarro García Sánchez III de Navarra "*el de Nájera*" en el que donaba a su esposa Estefanía de Foix, mediante la carta de arras, "*Bilibium cum Faro*".¹⁴ De 1063 es el primer documento donde se cita la presencia de judíos en la villa. Pertenece a una donación de Sancho Garcés IV de Navarra al

obispo de Álava don Nuño, en la que le entregaba la heredad del judío Marlahim, situada en el término del *Viano*.

La villa fue donada por Alfonso VI de Castilla a Diego López I de Haro,¹⁵ señor de Vizcaya desde 1093, reafirmando su posesión Urraca de León y Castilla hija de Alfonso VI por la ayuda que prestó este en las luchas contra su ex-marido el rey aragonés Alfonso I de Aragón sobre el año 1110. Alfonso VIII concedió fuero a Haro, el 15 de mayo de 1187, conseguido por mediación de Diego López II de Haro, y que sería confirmado en 1254 por Alfonso X "*el sabio*". Alfonso VIII también concedió un fuero específico a los numerosos judíos de la aljama jarrera. En 1288 el Castillo de Haro es asaltado, saqueado y destruido por Sancho IV "*el Bravo*". Poco después rebautizó la villa como Villabona y convocó las Cortes.

El 6 de agosto de 1358 se reúnen en Haro la junta de los principales pueblos próximos: Vitoria, Logroño, Nájera, Santo Domingo de la Calzada, Miranda de Ebro, Treviño, Briones, Davalillo, Labastida, Salinillas de Buradón, Portillo, Salinas de Añana, La Puebla de Arganzón, Peñacerrada y Santa Cruz de Campezo, para unirse y auxiliarse contra los malhechores o poderosos, formando las Ordenanzas.

En los siglos XIV y XV, la villa pasó a poder de los Trastámara y posteriormente a Navarra, hasta que en 1430, Juan II de Castilla lo donó a Don Pedro Fernández de Velasco, con el título de Conde de Haro, por la ayuda recibida en su lucha contra Juan II de Aragón. Los *Fernández de Velasco* mantuvieron el señorío de la villa hasta la abolición de los señoríos y mayorazgos por las Cortes de Cádiz en el año 1811.

Edad Moderna. En 1520 el pueblo se levanta por primera vez contra los privilegios del conde de Haro y los abusos de los comerciantes flamencos de Carlos I.

En 1710, la ciudad juró fidelidad y obediencia al primer rey español de la casa Borbón Felipe V de España, en plena Guerra de Sucesión entre Austrias y Borbones, y prestó refugio a la futura reina doña María Luisa

Gabriela de Saboya, junto a su hijo de tres años Luis, príncipe de Asturias, en la casa de la familia Salazar. Por aquella gesta, los Salazar conservan un retrato del niño Luis y privilegios heráldicos. El nuevo rey, Felipe V, correspondió a la hazaña de Haro y la tituló "*MUY NOBLE Y MUY LEAL*".

Edad Contemporánea. En 1808, habiendo establecido las tropas napoleónicas cuartel en la ciudad, esta será de las primeras poblaciones españolas en adaptarse al modelo administrativo del reinado de José Bonaparte. En 1833 se creó la provincia de Logroño, dejando de pertenecer administrativamente a la provincia de Burgos.

El 13 de marzo de 1834 durante la Primera Guerra Carlista, comenzaban a combatir cerca del Monasterio de Herrera carlistas, al mando de Basilio García, contra liberales. Los liberales corrieron en su huida hasta el Ebro. Algunos se escondieron entre los trabajadores del campo, otros consiguieron cruzar el puente denominado de Briñas y los más desafortunados perecieron en la lucha en los alrededores de dicho puente. En su memoria se levantó un cenotafio en ese lugar. El 6 de septiembre de 1834 las tropas carlistas, tras asolar varias poblaciones de la sierra riojana intentaron entrar en Haro, siendo repelidos.

El 27 de octubre de 1891 la Reina Regente María Cristina otorga a la villa el reconocimiento de ciudad. El decreto fue logrado por los buenos oficios del senador vitalicio León López Francos, más conocido como Marqués de Francos y en él se indicaban las razones que llevaban a ese reconocimiento "*por el aumento de su población, desarrollo de su agricultura, industria y comercio, y su constante adhesión a la Monarquía Constitucional*". Entre 1901 y 1902 la filoxera afectó a todos los viñedos de la ciudad, provocando la sustitución o la implantación de injertos con variedades de vid resistentes a la plaga.







BODEGAS MUGA.

Desde antiguo la familia Muga tiene vinculación con la viticultura. Ya en 1870 Antonio y Baltasar Muga recibieron un premio a la calidad de sus vinos del entonces Ministerio de Fomento.

Pero el origen de la actual bodega se remonta a **1932**, cuando comenzó la elaboración de vinos en una bodega típica de la parte antigua de Haro, la capital de la Rioja Alta. 40 años más tarde, Isaac Muga Martínez compró un caserón del siglo XIX en el emblemático Barrio de la Estación de esa ciudad. Al poco, en 1969, murió y fueron sus hijos **Manuel e Isaac**, los encargados de tomar las riendas del negocio familiar, al que hoy se han incorporado los hijos de éstos.



Viñedo

Los viñedos de Bodegas Muga –El Estepal, La Loma, Baltracones, Sajazarra–, están enclavados en las faldas de los Montes Obarenes, en plena Rioja Alta, donde disfrutan de un clima peculiar. La singular geografía y orientación de las laderas, así como su ubicación en la encrucijada de los climas circundantes – mediterráneo, atlántico y continental–, se conjugan armónicamente para crear un espacio climático idóneo para la uva. Los suelos de esta zona son mayoritariamente

arcillo/calcáreos, pero se subdividen en pequeñas entidades con variedades en sus propiedades físicas y químicas, que proporcionan a cada predio una personalidad propia muy definida.

Este maremagno de influencias climáticas y suelos define un ciclo vegetativo largo en el que la uva y todos sus componentes cumplen una maduración delicada, prolongada y compleja. Sin duda, esto explica la elevada apreciación de esta zona vinícola. Aquí Bodegas Muga posee **200 hectáreas de viñedos propios**, pero controla hasta 150 más procedentes de otros agricultores. En estos terrenos se cultivan variedades como Tempranillo (que constituye la esencia de los vinos tintos), Garnacha, Mazuelo y Graciano, y Viura y Malvasía para los blancos.



Bodega

En sus cerca de 25.000 metros cuadrados todo gira alrededor del roble. Bodegas Muga dispone de cuatro salas de fermentación con **90 tinajas de madera** cuyas capacidades varían desde los 3.000 hasta los 15.000 kilos de capacidad. Gracias a este amplio abanico de posibilidades se pueden vinificar individualmente las uvas en función de su calidad y viñedo de procedencia.

Bodegas Muga es una de las pocas bodegas españolas que dispone de su **propia tonelería**.

Tres toneleros y un cubero se encargan de trabajar la madera de roble. Tres generaciones de la familia Muga forman parte de la historia del vino de Rioja.

Bodegas Muga fueron fundadas por Isaac Muga Martínez en 1932. En la actualidad la bodega está ubicada en un hermoso caserón riojano en el corazón vinícola de Haro, el Barrio de la Estación.

Han pasado los años y la historia se ha detenido. Ese es nuestro orgullo, seguir siendo una bodega familiar, ello marca impronta y da carácter.

Ser fieles a la tradición y elaboración artesanal, unido a una clara visión de futuro, ha creado una personalidad propia y ella se transmite en nuestros vinos.

El origen de los mismos, los viñedos propios en Rioja Alta y la variedad tempranillo, la esencia de nuestros vinos.

En Muga, la tonelería es elaboración artesana. Controlamos la procedencia y calidad de la madera de roble americano y francés, y construimos nuestros tinajas y barricas con el mayor esmero.

La fermentación y maceración en los tinajas de madera, la lenta decantación a lo largo del invierno, la tradicional trasiega por gravedad, la clarificación con clara de huevo fresco marcan nuestras diferencias en el proceso de elaboración.

La crianza en barricas de roble, el reposo en botella y el paso de los años, proporcionan el carácter y buqué que define nuestros vinos y les otorga nombre propio: **Muga**.





Fiel a su filosofía de dar a conocer el mundo del vino a todos sus visitantes, Bodegas Muga inaugura en el 2008 el Espacio Torre Muga. 400 m² distribuidos en tres plantas coronadas por el elemento exento y diferencial de esta bodega y su familia: La Torre Muga.

Se trata, sin duda, de un espacio único que cuenta con una amplia zona de recepción y tienda, donde poder degustar los vinos y que será el nuevo punto de partida para visitar la bodega.

Además, el nuevo espacio dispone de una luminosa sala de catas y una planta multifuncional, perfecta para reuniones de empresa, convenciones, etc.

Elaboración tradicional en depósitos de roble, trasiegos por gravedad durante la crianza en barrica y clarificación con clara de huevo fresco. Tonelería propia.





Muga



Los propietarios de Bodegas Muga, con Isaac Muga al frente de la familia bodeguera de Haro (La Rioja).

Corría el año de 2012 y estas fueron las noticias publicadas: Muga, centrado en las exportaciones a Asia.

La bodega riojana está presente en 50 países del mundo y el 45% de su producción se destina a la exportación. El grupo vendimia dos millones de kilos de uva por temporada, produce casi dos millones de botellas anuales y genera una facturación de 18,6 millones de euros.

Hay un dato, germen de la historia de esta empresa familiar: en 1870, Cosme Muga obtuvo el Premio Viticultura del Ministerio de Agricultura. Era uno de los primeros viticultores riojanos, dedicado a un cultivo casero, y el antecesor de un matrimonio formado por Isaac Muga Martínez y Aurora Caño, que en 1932 fundaron Bodegas Muga. Esta pareja dio el primer paso para la creación de un grupo que funciona en tercera generación.

Adscrito a la Denominación de Origen Rioja, la compañía se apoya en unas instalaciones de 25.000 metros cuadrados. En 1970, la segunda generación se incorporó a la compañía. Fue el principio de la expansión internacional, primero, Europa; después, América y Asia. Muga está en 50 países y el 45% de su producción se destina a la exportación. EEUU es su mercado principal, seguido de Reino Unido, Canadá, México y Suiza.

Isacín Muga Caño y sus hijos y sobrinos, miembros de la tercera generación, lideran el grupo que vendimia unos dos millones de kilos de uva por temporada, produce casi 2 millones de botellas anuales (1,5 millones de tinto y 400.000 de blanco) y genera una facturación de 18,6 millones de euros y un equipo de 70 empleados.

Tras tres décadas en las que Mapfre estuvo en el capital de la bodega, ahora, el 100% del capital está en manos de la segunda y tercera generación. "Nos regimos por un protocolo familiar", explica Manuel Muga, responsable de la división comercial y de marketing. Este protocolo establece que no puede haber en la empresa más de dos miembros de las diferentes ramas de la saga; el capital está repartido a partes iguales entre ellas. "Cualquier miembro que no tenga apellido Muga no tiene voz, ni voto; es clave para que todo funcione", dice Isacín Muga Caño, de la generación más veterana. A pesar del contexto de parón económico, el grupo sigue el proceso de expansión internacional, con la ambición de superar su récord anual de producción de 2 millones de botellas y con la vista puesta en Asia. En la bodega, sostienen que "en tiempos de crisis, hay oportunidades para crecer y, en el ámbito local, se compran buenos terrenos".

El crecimiento se plantea bajo un eje estratégico: "Mantener un volumen de producción limitada para garantizar la máxima calidad". Y, mientras, se sigue mirando al exterior, donde "la marca Muga se identifica con calidad", aseguran. Este conglomerado de ambición internacional se sigue operando desde Haro. Desde Prado Enea, caserón del barrio de la Estación de esta localidad riojana al que la compañía se trasladó en 1967, se gestiona la empresa. Este centro, en el que se envejecen los vinos y que figura en las etiquetas de sus botellas, alberga salas y comedores, tiene un rincón estrella: Espacio Torre Muga (ETM), inaugurado en 2008, ideado para acoger eventos y catas.

El enoturismo es, de hecho, una de las actividades impulsadas por la empresa en los últimos tiempos, con visitas a las parcelas y a la bodega, catas, viajes en globo para ver el amanecer sobre los viñedos o almuerzos de gastronomía riojana acompañados de los vinos de Muga.

Más del 82% del negocio se centra en el vino tinto; un 15% en blanco y rosado, y el resto es una pequeña producción de espumoso. Ahora, está empezando a experimentar un vino dulce. El más exportado es el blanco, "con el que trabajamos pocas bodegas; es una apuesta de futuro", afirma Isaac Muga.

A ojo de buen cubero, el uso de madera de roble es una de sus señas de identidad. La empresa tiene en su equipo a tres toneleros y a un cubero. ¿Su función? "Trabajar la madera de las barricas que dará el sabor único y especial a los vinos" (se fabrican unas 2.000 barricas al año). Los vinos se *afinan* según el tostado que se dé a la madera. A Muga le gusta usar un 50% de roble francés, un 40% de americano y un 10% de centroeuropeo. Hay otra peculiaridad: los vinos se clarifican con claras de huevo.

"Nuestro proceso es muy artesanal y manual, pero al mismo tiempo la innovación y la apuesta por la I+D son básicos", asegura Manuel Muga. Se reutiliza el 100% de los materiales, los hollejos tras la prensa de la uva se dedican a elaborar orujo y las yemas, en repostería local.



Los viñedos de Bodegas Muga, enclavados en las faldas de los Montes Obarenes, de orientación este / sur, forman terrazas que soportan pequeñas superficies de terreno. Los suelos en esta zona son mayoritariamente arcillo / calcáreos, y en menor proporción arcillo / ferrosos y aluviales. Estos suelos se subdividen en pequeñas entidades, con variaciones en sus propiedades físicas y químicas que las hacen poseer una personalidad propia muy definida. Este aspecto es especialmente importante cuando la variedad mayoritaria es tempranillo, una de las variedades del mundo en la que mejor se definen las características del suelo por la cata de sus vinos.

Para terminar con el Reportaje de Haro y antes de entrar en los vinos que vamos a catar, quiero comentar la Batalla del Vino de Haro, la fiesta más especial del verano riojano.

Este 29 de junio se celebró una nueva edición de una tradición que nació de una peregrinación a la ermita de San Felices y en la que se lanzan 70.000 litros de vino.

Relacionar La Rioja con el vino es tan natural como que salga el sol cada día. Es por eso que, en lo más profundo de esta región vitivinícola del norte de España, cada año se lleva a cabo una de las festividades más emblemáticas y divertidas del país que, cómo no, involucra al querido producto que dan sus uvas. Declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional desde 2011, la Batalla del Vino de Haro atrae cada año a miles de personas de todo el mundo que buscan sumergirse en una experiencia única donde el vino, la diversión y la fraternidad se fusionan en un enfrentamiento enológico con tintes épicos.



Es 29 de junio, San Pedro, y la gente amanece a la vez que el día para prepararse para la procesión. Las fiestas patronales que se han celebrado durante los días previos han hecho de antesala de lo que cada año sucede en esta fecha. La cofradía de San Felices, fundada en 1655, inicia su desfile con el toque de las 8 de la mañana. Rodeando al santo, una marea de ropa blanca y pañuelos rojos caminan a su ritmo y lo acompañan en su camino a los Riscos de Bilibio, a ocho kilómetros de Haro.

El Regidor Síndico guía al grupo hasta lo alto del monte, donde coloca el Pendón. Allí, la ermita de San Felices ofrece por fin el descanso de la larga caminata y las inmejorables vistas del Ebro entrando a La Rioja y serpenteando entre los viñedos. Donde hubo un castillo romano vivió, en el siglo V, el santo que guarda la colina, que es testigo de la importante historia de esta tradición. El lugar donde murió se convirtió en destino obligado para los peregrinos. La tradición de visitar los restos, que descansaban en una cueva, pronto se convirtió en una romería, allá en el siglo XVIII, y una ermita donde se celebraba una misa en su recuerdo.



Aunque existe la versión de que fue un conflicto entre los vecinos de Miranda de Ebro y Haro lo que propició el inicio de la tradicional Batalla del Vino, la narración más extendida es otra: tras la misa, los feligreses, acalorados y sedientos, almorzaban a la sombra cuando a alguno de los vecinos, bota en mano, se le ocurriría realizar un gesto que marcaría el inicio de una tradición que ya traspasa fronteras, el de refrescar con el preciado líquido a algún otro asistente. Fuese por hacer la gracia o por las altas temperaturas, el caso es que esto desencadenó los llamados bautizos de vino, que en 1949 pasó a denominarse con el nombre por el que hoy se le conoce: la **Batalla del Vino**.







Denominación de Origen Calificada

CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. Ca RIOJA

E - EXCELENTE | MB – MUY BUENA | B – BUENA | N – NORMAL | M – MEDIANA

AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.
1925	MB	1942	MB	1959	MB	1976	B	1993	B	2010	E
1926	M	1943	B	1960	B	1977	N	1994	E	2011	E
1927	M	1944	B	1961	B	1978	MB	1995	E	2012	MB
1928	MB	1945	B	1962	MB	1979	N	1996	MB	2013	B
1929	N	1946	N	1963	N	1980	B	1997	B	2014	B
1930	M	1947	MB	1964	E	1981	MB	1998	MB	2015	MB
1931	MB	1948	E	1965	M	1982	E	1999	B	2016	MB
1932	N	1949	MB	1966	N	1983	B	2000	B	2017	MB
1933	N	1950	N	1967	N	1984	N	2001	E	2018	B
1934	E	1951	N	1968	MB	1985	B	2002	B	2019	E
1935	MB	1952	E	1969	N	1986	B	2003	B	2020	MB
1936	N	1953	M	1970	MB	1987	MB	2004	E	2021	MB
1937	N	1954	B	1971	M	1988	B	2005	E	2022	MB
1938	M	1955	E	1972	M	1989	B	2006	MB	2023	
1939	N	1956	B	1973	B	1990	B	2007	MB		
1940	N	1957	N	1974	B	1991	MB	2008	MB		
1941	B	1958	E	1975	MB	1992	B	2009	MB		



TEMPRANILLO



GARNACHA



MAZUELO



GRACIANO



VIURA



MALVASÍA

Flor de Muga Blanco Reserva 2020

VARIETADES

Viura, Garnacha blanca y Maturana blanca

GEOLOGÍA Y SUELO

De la zona de Haro y Anguciana procede la Maturana blanca con un suelo franco arenoso. La Garnacha blanca procede de la zona de Villalba de Rioja y Galbárruli con suelo arcilloso calcáreo y la Viura procede de la zona de Badarán con un suelo arcillo ferroso. Esta diversidad de suelos se ve reflejada en la complejidad aromática.

VENDIMIA

La uva es vendimiada de forma manual en su momento óptimo de maduración, para cada variedad y parcela. Las uvas son transportadas a bodega en cajones en camiones refrigerados para mantener intacto todo su potencial aromático.

ELABORACIÓN

Tras un corto periodo de maceración de las pieles dentro de la prensa se selecciona el mosto que sale directamente de forma natural por gravedad, denominado "mosto flor". A continuación se fermenta a baja temperatura en barricas nuevas de roble francés fabricadas en nuestra tonelería con un tostado muy ligero, procedentes de los prestigiosos bosques de Nevers y Bertranges. Una vez que finaliza la fermentación, el vino permanece con sus lías durante un periodo de 3 meses para conservar la expresión aromática y aportar mayor cuerpo y suavidad.

CRIANZA

Envejecimiento durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés buscando complejidad aromática. Posteriormente el vino permanece un periodo de 18 meses en botella. **Grado Alcohol: 14% Vol.**

CATA

VISTA:

Vino de color dorado, brillante

NARIZ:

En nariz destaca por una intensidad aromática muy alta, muy complejo, donde destaca en primer plano aromas especiados (vainilla, canela), aromas tostados muy ligeros y, en segundo plano, nos encontramos cítricos (pomelo, piel de limón) complementada con flores blancas.

BOCA:

En boca tiene muy buena acidez equilibrada con la suavidad y volumen en la boca. Aparecen nuevamente las notas especiadas y cítricos. Muy largo con un final mineral y algo fenólico aportado por la flor.



VIURA



GARNACHA BLANCA



MATURANA BLANCA

PRECIO PARA EL TANINO: 24,95 €

Muga Reserva Selección Especial 2019



Región: D.O.C. Rioja

Año: 2019

Botella: 75 cl.

Uvas: 70 % *Tempranillo*, 20% *Garnacha*, 10% *Graciano* y *Mazuelo*

Descripción: Viñedo ubicado en los montes Obarenes y la sierra de Cantabria.

Superficie: 200 hectáreas.

Suelo: Terrazas del terciario arcillo-calcáreas.

Clima: Conjunción de los climas mediterráneo, atlántico y continental.

Cosecha: Vendimia manual

Vinificación: Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble.

Envejecimiento: Crianza de 26 meses en barricas de roble francés fabricadas y seleccionadas en la propia tonelería de la bodega.

Embotellado: Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante al menos 18 meses en la bodega.

Tipo: Tinto Reserva

Grado Alcohol: 14,5% Vol.

Temperatura de consumo: 16° - 18°

Notas de cata:

VISTA:

Color rojo picota muy intenso, con una capa alta y muy buena densidad

NARIZ:

Muestra una intensidad muy alta donde aparecen notas de fruta madura con mora y zarzamora complementadas con aromas especiados de vainilla y clavo en segundo plano que aporta mucha complejidad.

BOCA:

Tinto con una acidez marcada y bien integrada, tanino muy pulido y cuerpo medio. Muy sedoso y elegante, en esta fase vuelve a exhibir notas de fruta madura con toques de madera muy bien integrada. Muy largo y equilibrado. Su buena acidez y tanino equilibrado sugiere una gran capacidad de envejecimiento.



TEMPRANILLO



GARNACHA



GRACIANO



MAZUELO

PRECIO PARA ELTANINO: 24,38 €



Prado Enea Gran Reserva 2015

Gran Reserva ejemplar, bien desarrollado y con vitalidad. Expresión fiel de los grandes clásicos riojanos. Solo se elabora en las mejores añadas, entre ellas esta 2015. Con sus taninos maduros y refinados y su fina acidez, este magnífico tinto puede disfrutarse hoy en día, pero tiene potencial para envejecer maravillosamente durante varios años.

VARIEDAD: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano.

Descripción:

Cuidadosa selección de parcelas a una altitud de 550 metros, ubicadas al noroeste de Rioja Alta, en los municipios de Sajazarra, Cellorigo y Fonzaleche.

Suelo:

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Clima:

Conjunción de los tres climas: mediterráneo, atlántico y continental.

Cosecha:

Vendimia manual. Como curiosidad cabe destacar que las uvas de Prado Enea son siempre las últimas en recogerse.

Vinificación:

Las uvas fermentan en depósitos de roble sin control de temperatura ni adición de levaduras. El periodo de maceración es de 16 días.

Envejecimiento:

Mínimo de 36 meses en barricas de roble francés y americano.

Embotellado:

Al final del periodo de envejecimiento, el vino se clarifica ligeramente con claras de huevos frescos antes de ser embotellado y conservado en las bodegas de la casa durante al menos otros 36 meses, a fin de completar el proceso de envejecimiento. **Grado alcohol:** 14,5%. Vol. **CATA**

VISTA:

Intenso color rojo picota y de capa media.

NARIZ:

Muestra un elegante conjunto de frutos negros con tonos especiados, galletas de jengibre y regaliz.

BOCA:

La entrada suave y amplia lleva a un paso de boca con una sensación de potencia y un volumen ligero. Nos encontramos con unos taninos aterciopelados en perfecta armonía con su fresca y bien integrada acidez. Encontramos también notas cremosas y de vainilla.



TEMPRANILLO



GARNACHA



MAZUELO



GRACIANO

PRECIO PARA EL TANINO: 50,15 €

Torre Muga 2019

Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Del "**triángulo mágico**" que trazan las localidades de **Villalba, Haro y Labastida** proceden las uvas de Tempranillo, Mazuelo y Graciano que integran este tinto persistente, elegante, amable y franco. Torre Muga es probablemente el vino de corte más moderno de la bodega riojana y esta añada 2019 vuelve a cosechar las más altas puntuaciones de la crítica.

Suelo: Arcillo-calcáreo y aluvial.

Cosecha: Vendimia manual.

Vinificación: La fermentación natural y espontánea en depósitos de madera sin control de temperaturas con levaduras indígenas. La maceración entre 2 y 3 semanas.

Envejecimiento: Crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés del departamento de Allier.

Embotellado: A principios de 2019, previa una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

Grado alcohol: 14,5%.Vol.

Consumo: Hasta 2035, aproximadamente, si se conserva en óptimas condiciones.

CATA

VISTA:

De capa alta y un destacable color rojo con ribetes morados que nos hablan de su juventud y potencial de evolución.

NARIZ:

Sobresale una intensidad alta de mora y fresa. Destacan notas ahumadas de su crianza en madera de roble francés de primera calidad, creando una armonía inigualable.

BOCA:

Potente, destacando los mismos aromas que en nariz, con buen equilibrio entre el alcohol y la acidez y con unos taninos suaves y elegantes. El final es muy largo, dejando una sensación de plenitud.



TEMPRANILLO



MAZUELO



GRACIANO

PRECIO PARA ELTANINO: 59,89



Muga

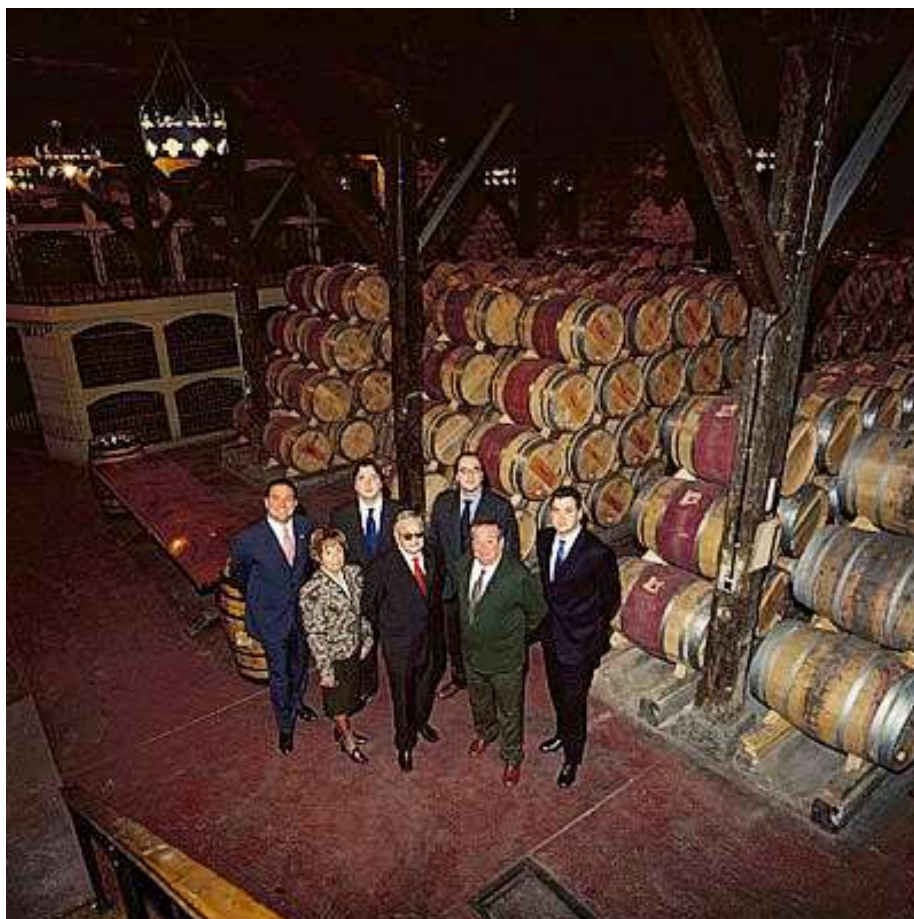
RIOJA

DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA



Bodegas Muga S.L.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
HARO - ESPAÑA



Pelea por el vino: Los motivos por los que Viñedos de Álava quieren 'independizarse' de la DO Rioja



LA RIOJA: 62% / PAIS VASCO: 32% / NAVARRA: 6%

La Justicia ha suspendido cautelarmente la orden del Gobierno vasco de crear la DO Viñedos de Álava. El origen del conflicto con la DO Rioja es incierto. Unos piensan que por la gestión del consejo regulador, y otros, por política.

Pelea entre los bodegueros de la denominación de origen Rioja. La justicia ha dado un varapalo a una de las partes. A los que quieren separarse de esa denominación histórica y crear una nueva en Euskadi: los de Viñedos de Álava. Éstos no van a poder vender botellas bajo ese nombre. Entienden los tribunales que perjudicaría a la denominación tradicional, la de 'Rioja'. Los que han perdido esta batalla ya han dicho que van a recurrir y que no van a parar hasta lograr su independencia de los 'Rioja'.

La denominación de origen de Rioja, el cultivo y elaboración del vino como Rioja, abarca parte de tres comunidades: Navarra, La Rioja y País Vasco. En esta autonomía, la zona de producción está en la conocida Rioja Alavesa. En esa zona, de las cerca de 200 bodegas que hay establecidas, cinco quieren separarse de la denominación de origen. Quieren crear una propia: Viñedos de Álava.

Lo solicitaron al Gobierno vasco, que vio que cumplían con los requisitos para pedirlo y tramitó el expediente. Y lo envió a Bruselas, que es quien decide si hay denominaciones de origen. Pero hasta que se resuelva, el Gobierno vasco autorizó algo que permite la ley: La venta de botellas con la etiqueta de esa denominación de origen que aún no existe, pero que podría existir.

La denominación de origen Rioja no quería que se pudieran vender botellas con el nombre de denominación de origen Viñedos de Álava. Creen que podría confundir a los consumidores. Que verían botellas con etiquetas diferentes que venden lo mismo presumiendo de denominación. Consideraban que les perjudicaría. Reclamaron a la Justicia y les ha dado la razón: de momento no se pueden vender botellas con la etiqueta Viñedos de Álava. Las primeras botellas iban a salir de la vendimia de este año, que suele ser, en el caso de la zona de Álava, a mediados del mes de septiembre más o menos.

Pero, ¿por qué esta separación de la Denominación de Origen Rioja? No están contentos con la gestión del consejo regulador, creen que no se diferencia suficiente esa zona de producción. Otros piensan que es pura política. Una manera de hacer que los vinos que se producen en el País Vasco estén bajo control del Gobierno Vasco y no del Estado como ahora sucede con los vinos Rioja.

Viñedos de Álava: la ruptura de la DOCa Rioja

La DO Rioja es la más antigua de España, ya que data de 1925.

En 1991 se produjo otro hito: Su reconocimiento oficial como Denominación de Origen Calificada, un sello más exigente que actualmente sólo lucen dos denominaciones: La mencionada Rioja y Priorat.

Ahora la zona alavesa anuncia su escisión.

El Gobierno vasco se comprometió a dar el visto bueno a la Denominación de Origen Protegida “**Arabako Mahastiak - Viñedos de Alava**” antes que acabase el año y el Boletín Oficial del País Vasco (BOPV) del jueves de la semana pasada ya recogía la orden de aprobación de la nueva DOP, a la que se concede “Protección nacional transitoria”,

Viñedos de Álava es una nueva Denominación de Origen para vinos con **uvas cultivadas en Rioja Alavesa**, entre el río Ebro y la Sierra de Cantabria. Una denominación de origen que, como digo, ya tiene el visto bueno provisional del Gobierno Vasco para su comercialización en España. Está impulsada por ABRA, la Asociación de Bodegas de la Rioja Alavesa. Pero la Comisión Europea, aún no ha emitido el dictamen definitivo.

Hace varios años algunas bodegas cuyos viñedos están en esta provincia vasca decidieron romper con el “paraguas” Rioja”. Esta nueva denominación de origen ocupa parte del terreno que actualmente corresponde a la Denominación de Origen Calificada Rioja. Y las bodegas promotoras están a día de hoy adscritas a dicha Denominación.

ABRA está formada por 100 bodegas de origen familiar, aunque solo unas 15 estarían dispuestas a abandonar la Rioja y unirse a Arabako Mahastiak. Ahora tendrán una nueva marca, que **Rioja ya les recuerda que es incompatible con Rioja**, Es decir: No podrá haber una botella con etiqueta Viñedos de Álava y al mismo tiempo DOC Rioja.

El futuro comercial de Viñedos de Álava requerirá tiempo. **Rioja es una marca asentada desde hace más de 100 años**, y los vinos de Álava presumen de ello. “Viñedos de Álava” requerirá años de trabajo para asentarla como tal. Aunque los impulsores insisten en que hay oportunidades y que Viñedos de Álava permitirá nuevas formas de trabajo en la región.



MENÚ KASKAZURI



CENA

- *Ensalada de escarola con verdel marinado, tartar de fresas, aguacate y lima.*
- *Pudin de hongos y foie con salsa de cebolla roja.*
- *Pato con su salsa e higos frescos.*
- *Rabo de ternera relleno de ciruelas al oporto.*

POSTRE

- *Mouse de coco con fresas*
- *Café e infusiones*

FICHA DE CATA



VINO: Flor de Muga Blanco Reserva

BODEGA: Bodegas Muga

AÑADA: 2020

ORIGEN: D.O. CA. Rioja

UVAS: Viura, Garnacha blanca, y Maturana blanca

CRIANZA: Envejecimiento durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés buscando complejidad aromática. Posteriormente el vino permanece un período de 18 meses en botella.

GRADO ALCOHOL: 14% Vol.

MARIDADO CON: Ensalada de escarola con verdel marinado, tartar de fresas, aguacate y lima.

FASE VISUAL: Vino de color dorado, brillante

FASE OLFATIVA: En nariz destaca por una intensidad aromática muy alta, muy complejo, donde destaca en primer plano aromas especiados (vainilla, canela), aromas tostados muy ligeros y, en segundo plano, nos encontramos cítricos (pomelo, piel de limón) complementada con flores blancas.

FASE GUSTATIVA: En boca tiene muy buena acidez equilibrada con suavidad y volumen en la boca. Aparecen nuevamente las notas especiadas y cítricos. Muy largo con un final mineral y algo fenólico aportado por la flor.

Puntuación sistema americano: 94 puntos – Excelente.



VINO: Prado Enea Gran Reserva

BODEGA: Bodegas Muga

AÑADA: 2015

ORIGEN: D.O. CA. Rioja

UVAS: Tempranillo, Garnacha; Mazuelo, Graciano.

CRIANZA: Cuidadosa selección de parcelas a una altitud de 550 metros, ubicadas al noroeste de Rioja Alta, en los municipios de Sajazarra, Cellorigo y Fonzaleche. Solo se elabora en las mejores añadas, entre ellas esta 2015. Con sus taninos maduros y refinados y su fina acidez.

GRADO ALCOHOL: 14,5% Vol.

MARIDADO CON: Pudín de hongos y foie con salsa de cebolla roja.

FASE VISUAL: Intenso color rojo picota y capa media.

FASE OLFATIVA: Muestra un elegante conjunto de frutos negros con tonos especiados, galletas de jengibre y regaliz.

FASE GUSTATIVA: La entrada suave y amplia lleva a un paso de boca con una sensación de potencia y un volumen ligero. Nos encontramos con unos taninos aterciopelados en perfecta armonía con su fresca y bien integrada acidez. Encontramos también notas cremosas y de vainilla.

Puntuación sistema americano: 88 puntos – Muy bueno.



VINO: Muga Reserva Selección Especial

BODEGA: Bodegas Muga

AÑADA: 2019

ORIGEN: D.O. CA. Rioja

UVAS: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Graciano, y 10% Mazuelo

CRIANZA: Viñedo ubicado en los montes Obaerenses y la sierra de Cantabria en una superficie de 200 hectáreas.

GRADO ALCOHOL: 14,5% Vol.

MARIDADO CON: Pato con su salsa e higos frescos.

FASE VISUAL: Color rojo picota muy intenso, con una capa alta y muy buena densidad.

FASE OLFATIVA: Muestra una intensidad muy alta donde aparecen notas de fruta madura con mora y zarzamora complementadas con aromas especiados de vainilla y clavo en segundo plano que aporta mucha complejidad.

FASE GUSTATIVA: Tinto con una acidez enmarcada y bien integrada, tanino muy pulido y cuerpo medio. Muy sedoso y elegante, en esta fase vuelve a exhibir notas de fruta madura con toques de madera muy bien integrada. Muy largo y equilibrado. Su buena acidez y tanino equilibrado sugiere una gran capacidad de envejecimiento,

Puntuación sistema americano: 90 puntos – Excelente.



VINO: Torre Muga

BODEGA: Bodegas Muga

AÑADA: 2019

ORIGEN: D.O. CA. Rioja

UVAS: Tempranillo, Mazuelo y Graciano

CRIANZA: Del triángulo mágico que trazan las localidades de Villalba, Haro y Labastida proceden las uvas de Tempranillo, Mazuelo y Graciano que integran este tinto persistente, elegante amable y franco. Torre Muga es probablemente el vino de corte más moderno de la bodega riojana y esta añada 2019 vuelve a cosechar las más altas puntuaciones de la crítica.

GRADO ALCOHOL: 14,5% Vol.

MARIDADO CON: Rabo de ternera relleno de ciruelas al oporto.

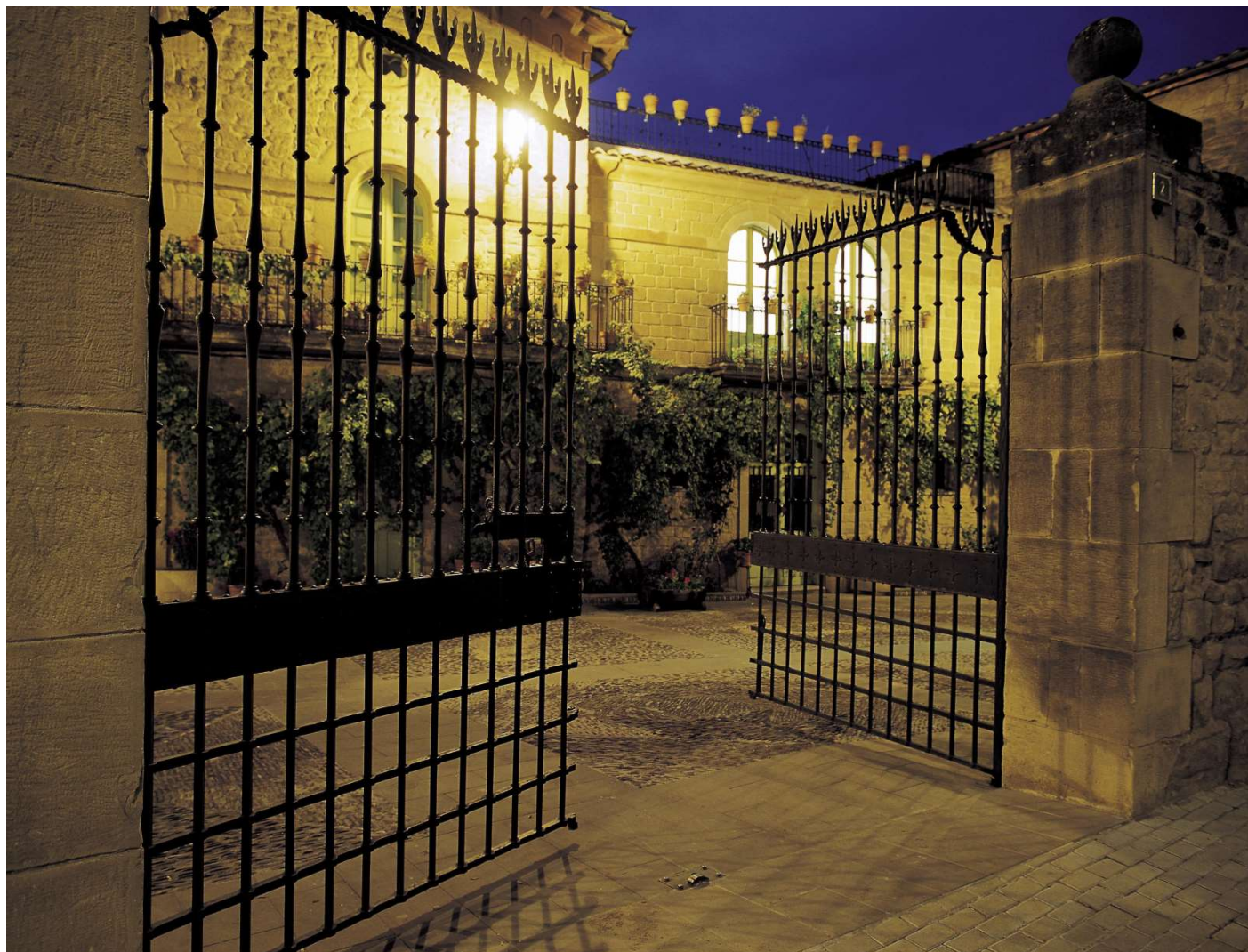
FASE VISUAL: De capa alta y un destacable color rojo con ribetes morados que nos hablan de su juventud y potencial de evolución.

FASE OLFATIVA: Sobresale una intensidad alta de mora y fresa. Destacan notas ahumadas de su crianza en madera de roble francés de primera calidad, creando una armonía inigualable.

FASE GUSTATIVA: Potente, destacando los mismos aromas que en nariz, con buen equilibrio entre el alcohol y la acidez y con unos taninos suaves y elegantes. El final es muy largo dejando una sensación de plenitud.

Puntuación sistema americano: 97 puntos – Excepcional.

Para finalizar, el secretario agradece a los asistentes la cata de cada vino en las 4 Fichas de Cata de la Cofradía del vino El Tanino, que en esta ocasión, al asistir solamente 8 Cofrades, en una sola mesa redonda, participamos todos en la misma. Y a Antton del Kaskazuri, agradecer igualmente el Menú que nos ha preparado (excelente como siempre), para maridar con los vinos de Bodegas Muga que hemos degustado con cada plato.



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

28 de Septiembre 2023