

Bodegas Muga presenta a Roses la seva nova anyada de vins blancs i rosats

L'acte es va celebrar a l'hotel Aladraba Park, i va reunir professionals del sector vinícola i de l'hostaleria

L'empresa familiar Bodegas Muga, fundada l'any 1932 i actualment ubicada al barri de l'estació d'Haro (La Rioja), va presentar la setmana passada a Roses la seva nova anyada de vins blancs i rosats. L'espai escollit va ser l'hotel Aladraba Park Hotel, on es van reunir professionals tant del sector vinícola com de l'hostaler de les comarques gironines. El vicepresident del celler, Manuel Muga, va ser l'encarregat d'oferir més detalls sobre els vins presentats, començant pel Muga Rosat: "Està elaborat amb dues varietats: garnatxa i viura". En destaca el color rosa pàl·lid i brillant, així com un sabor fresc i equilibrat en boca, que el converteix en un vi ideal per acompanyar peixos, arrossos i pastes lleugeres. El segon rosat, el Flor de Muga, és un vi "més complex". Per aquest motiu, s'elabora exclusivament amb garnatxa procedent de parcel·les d'entre 70 i 90 anys. Igual que el seu "germà", presenta un to rosa pàl·lid i brillant, però amb una major complexitat aromàtica, dominada per notes de fruita de pinyol (albercoc i préssec), fruites vermelles i cítrics. Pel que fa als vins blancs, Muga en va presentar dos. En el de la nova anyada predomina la viura —varietat típica dels vins de Rioja—, acompanyada d'un 30% de garnatxa blanca. El vicepresident va destacar que, després de la fermentació alcohòlica, el vi va romandre durant quatre mesos en bota nova de roure francès. Aquest procés li ha aportat una textura suau, amb matisos torrats i especiats, així com notes de flor blanca i cítrics. Els tres licors es van servir acompanyats d'un aperitiu elaborat pel mateix hotel Aladraba Park Hotel, que va incloure una selecció d'entrants freds —com tàrtar de tonyina, anxoves amb pa amb tomàquet i estrella de mar de foie— i calents —mini truita de botifarra, croquetes meloses de bolets i llagostí cruixent—. L'acte va continuar amb un sopar maridat, en què els assistents van poder degustar una selecció de tres altres vins del celler (un blanc i dos negres) acompanyats de diferents propostes gastronòmiques, pensades per ressaltar les qualitats de cada vi. El menú, elaborat també pel servei de l'hotel, va estar format per un plat principal —roast beef servit amb dues salses— i dues postres: gelée de fruits vermells i pastís de xocolata amb stracciatella. Durant el sopar es va servir el Flor de Muga Blanc, un vi més gastronòmic i complex que el blanc estàndard del celler. Tal com es va destacar durant la presentació, "és un vi una mica més gastronòmic", pensat per acompanyar "un bon àpat". Pel que fa als vins negres, es van presentar dos referents de gamma alta del celler. D'una banda, el Muga Selección Especial 2021, elaborat a partir d'una selecció de vinyes d'entre 25 i 30 anys. Segons es va explicar, "Selección Especial és perquè seleccionem vinyes i seleccionem botes al celler", i es tracta d'"una de les collites de les quals es parlarà amb el pas dels anys". Aquest vi té una criança d'aproximadament 26 mesos en bota que li aporta "intensitat aromàtica, fruita negra madura i una gran integració". De l'altra, el Prado Enea Gran Reserva, un dels vins més emblemàtics del celler. Durant l'acte es va definir com "la nineta de la casa" i com "un vi fi de Rioja" amb "un poder d'envelliment molt llarg". Procedent de vinyes situades en zones més altes i fresques, presenta una llarga criança combinada en bota i ampolla (fins a set anys abans de sortir al mercat) que dona com a resultat un "vi elegant, complex i amb una profunditat aromàtica". Tots els vins presentats, va subratllar Muga, comparteixen un element clau: el paper protagonista de la fusta. El celler utilitza roure al llarg de tot el procés d'elaboració i criança i, de fet, és l'únic d'Espanya que compta amb un mestre i tres boters propis, responsables de fabricar, al mateix celler, tant els dipòsits com les botes.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/comarques/2026/05/14/bodegas-muga-presenta-roses-seva-129921110.html>