vinetur

Bodegas Muga se coloca entre los 50 mejores viñedos del mundo

La bodega de Haro firma el puesto 25 en una clasificación votada por más de 700 expertos

jueves 19 de noviembre de 2026



Bodegas Muga ha vuelto a entrar en la lista de The World’s 50 Best Vineyards y ocupa el puesto 25 de la edición de 2026. La clasificación, presentada este jueves, 19 de noviembre, en Santiago de Chile, sitúa a la bodega familiar de Haro entre los 50 mejores viñedos del mundo por cuarta vez.

La lista la organiza William Reed, grupo responsable también de The World’s 50 Best Restaurants. En esta edición se ha elaborado con los votos de una academia formada por más de 700 expertos de 20 regiones del mundo. Entre ellos figuran profesionales del comercio del vino, especialistas en turismo, periodistas y sumilleres, de acuerdo con los datos facilitados por la organización del ranking.

La presencia repetida de Muga en esta clasificación refuerza el peso que ha ganado su oferta de visitas dentro del sector del enoturismo. La bodega vincula este resultado a una fórmula centrada en enseñar sus instalaciones en plena actividad y en abrir al público los procesos con los que elabora sus vinos.

“Estar por cuarta vez entre los mejores viñedos del mundo es un reconocimiento para toda la familia y para el equipo de enoturismo”, afirmó Juan Muga, miembro de la tercera generación de la familia y director comercial. En sus palabras, la empresa quiere mantener “un enoturismo auténtico, que enseña la bodega tal y como es” y seguir cuidando cada visita “con el mismo rigor y la misma exigencia” con los que trabaja sus vinos.

Bodegas Muga fue fundada en 1932 por Isaac Muga y Aurora Caño y tiene sus instalaciones en un edificio bicentenario del Barrio de la Estación de Haro, en La Rioja. La empresa explica que uno de los elementos que definen su propuesta es que el visitante accede a una bodega en funcionamiento, no a un espacio preparado solo para la visita. Ese enfoque permite ver de cerca tanto la historia familiar de la casa como parte de sus tareas diarias.

Durante el recorrido, la bodega muestra prácticas tradicionales que sigue utilizando, como la trasiega por gravedad y la clarificación con clara de huevo fresca. También enseña el trabajo de su tonelería y su cubería, donde sus artesanos fabrican barricas, cubas y depósitos de madera. La empresa sostiene que este oficio propio forma parte de la identidad de la casa y de la manera en que controla todo el proceso de elaboración y crianza.

Muga afirma además que es la única bodega de España que cuenta con un maestro cubero y tres toneleros en plantilla para fabricar en sus propias instalaciones tanto depósitos como barricas. Ese dato se suma a otro rasgo de la bodega: el uso de roble

en todas las fases de elaboración y crianza, una práctica que la compañía presenta como una de sus señas de identidad.

La oferta de visitas no se limita al recorrido convencional por la bodega. Entre las opciones que comercializa figuran una visita con cata, un curso de cata en el Espacio Torre Muga y una visita Premium Plus de carácter privado. Fuera de las instalaciones, la empresa ofrece rutas en bicicleta eléctrica por los viñedos y antiguas calzadas romanas, además de un vuelo en globo sobre Rioja Alta que termina con un almuerzo riojano.

La bodega participa también en iniciativas colectivas ligadas a la divulgación del vino, como La Cata del Barrio de la Estación, y forma parte de la Fundación para la Cultura del Vino. Su nueva entrada en The World’s 50 Best Vineyards se suma a una trayectoria de más de nueve décadas en Haro y mantiene a la firma riojana dentro de una de las clasificaciones con mayor eco internacional para medir la capacidad de las bodegas de atraer visitantes.