

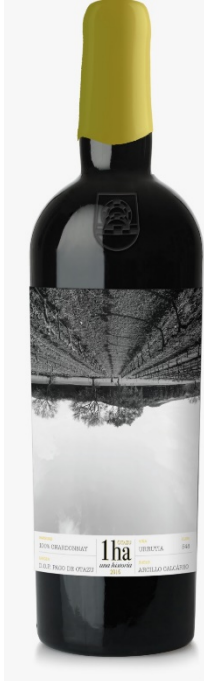
‘1 HA, UNA HISTORIA’: EL PROYECTO DE BODEGA OTAZU CON VINOS MONOVARIETALES PARA EXPLOTAR LA SINGULARIDAD DE SU TERROIR

- *El proyecto ‘1 ha, Una Historia’ nace del deseo de explotar las singularidades del terroir de Otazu. Para ello, se ha concebido una línea de vinos monovarietales provenientes de una hectárea específica dentro del viñedo. Cada tipo de uva está relacionada con un personaje de Otazu que representa una historia dentro de la Bodega.*
- *Uno de los primeros vinos de esta serie es el ‘1 Ha Una Historia Chardonnay’. Se trata de un vino elaborado con uva 100% Chardonnay con Denominación de Origen Pago de Otazu. Su vendimia se realizó en 2016 de manera manual en la viña Urrutia y el clon 548, cuyo suelo es arcillo calcáreo. Su fermentación se realiza en hormigón y roble francés.*
- *Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan solo 8 km de Pamplona y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil, con el río Arga como delimitador natural. Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las 116 hectáreas de viñedo propio.*

Otazu, febrero de 2020. Bodega Otazu presenta su proyecto ‘1 ha, Una Historia’, una colección de vinos con el que la bodega quiere explotar con profundidad las singularidades del terroir de Otazu. Estos vinos darán la posibilidad de disfrutar de una manera diferente de cada variedad a través de una gama de vinos monovarietales de ediciones limitadas de 800 botellas que provienen de pequeños viñedos singulares. Un desafío permanente en el tiempo en el que cada año Bodega Otazu tendrá que interpretar los caprichos del clima con la ilusión de embotellar la mejor expresión de cada variedad. Una vez más el vino y el arte vuelven a unirse, en este caso, de la mano del fotógrafo **Jordi Bernadó**, que a través de su cámara muestra las personas más relevantes de la historia de la bodega. Cada tipo de uva está relacionada con una persona, cada persona ha sido retratada y cada imagen representa una historia asociada con Otazu. En palabras del artista: “Ver es inventar. Estas imágenes nacen del deseo de acercarse al genio del lugar y al alma de cada uno de sus anfitriones-inspiradores. El cielo, la tierra, las viñas, las historias personales, la tierra a la espera de nuevas viñas, el trabajo, el esfuerzo, la nostalgia, la ilusión, la creatividad, la inspiración, los nuevos retos, la pasión, el futuro, el presente. Todo eso y más querría que estuviese reflejado en estos retratos. La fotografía se acerca a lo real con aparente facilidad. Ese es ‘precisamente’ su problema: parece fácil y, de hecho, creemos ver un final cuando, en realidad, más bien se trata de un comienzo. Un comienzo no por parte



de quien ha hecho la foto sino por parte de quien la observa. El proyecto 1ha es una invitación a recorrer una geografía del pasado, pero también una evocación del futuro. Es, definitivamente, una celebración del presente. El alma de Otazu. Un recordatorio de que ver es, siempre, inventar”.



Una de las primeras referencias de este proyecto en ver la luz es **1 ha, Una Historia Chardonnay**. Se trata de un vino elaborado con uva 100% Chardonnay con Denominación de Origen Pago de Otazu. Esta hectárea de Chardonnay **se vendimia de forma manual en cajas** para luego ser suavemente prensada. Dos tercios del vino fermentará **en depósitos de hormigón con forma ovoide con una crianza posterior de 6 meses con sus lías**. Paralelamente, el tercio restante fermenta y concluye la crianza en barricas de roble francés del bosque de Vosges. La historia asociada a esta referencia es la de Patxi Urrutia, trabajador de Otazu. En la etiqueta de la botella lo cuenta así: **“Las raíces son subterráneas. Las de los árboles, las de las plantas, las de las viñas**. No las vemos y, sin embargo, son ellas las que los unen al agua, a los nutrientes, a la vida. Sin raíces, un árbol solo sería un recuerdo de madera. Ocurre de forma parecida con las personas. Las raíces son los hilos invisibles que nos conectan a los orígenes: el hogar, los árboles al final del camino y nosotros, que somos hijos de todas esas circunstancias que no se ven, pero, sin embargo, conforman el centro de nuestra existencia. En la imagen, **Pachi Urrutia, trabajador de Bodega Otazu**. Tercera generación nacida y crecida en este paraje, su mundo, del que nunca ha querido alejarse”.

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada **a tan solo 8 km de Pamplona** y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil, con el río Arga como delimitador natural. Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las **116 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay y Berués**. Un viñedo certificado como **Denominación de Origen Protegida Pago**, la máxima categoría que puede obtenerse en España, lo que garantiza la selección y la personalidad inimitable de todos sus vinos.

Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/n
31174 Etxauri (Navarra) T. 948 329 200

info@otazu.com
www.otazu.com

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com