

VITRAL DE OTAZU 2014, LA SEGUNDA EDICIÓN DEL PROYECTO MÁS AMBICIOSO DE BODEGA OTAZU QUE DA CONTINUIDAD AL LEGADO DE CARLOS CRUZ-DIEZ

- Vitral de Otazu 2014 es la segunda edición del proyecto con el que Bodega Otazu fusiona arte y vino. Gracias a la colaboración con Carlos Cruz-Diez (1923-2019), durante las próximas tres décadas, cada añada del vino Vitral de Otazu irá acompañado de una etiqueta y una obra diferente de este reconocido artista, tanto en la etiqueta como en la caja de vino. Es, hasta el momento, el proyecto más ambicioso de Bodega Otazu.
- Carlos Cruz-Diez reinterpretó la salida del sol y su ocaso sobre las viñas, el transcurso inalterable de las estaciones, la luz reflejada sobre las vides, el tejido de armonías cromáticas que provoca y un caleidoscopio de un sinfín de colores ofrecidos por la Naturaleza con el que convive a diario Bodega Otazu. Con esta mirada creó 30 obras distintas llamadas *Cromointerferencia Otazu*. Cada una de estas piezas acompañará a las 30 añadas de Vitral de Otazu, desde la primera añada 2013, hasta la última en 2042. Quien adquiera éste vino también compra las piezas con las que se construye, mediante un sistema de imanes y sujeciones, una obra monumental.
- Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P. Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada a tan solo ocho kilómetros 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.



Otazu, diciembre de 2021.- *Vitral de Otazu* es el proyecto icónico de la Bodega Navarra. Está elaborado con las mejores uvas Cabernet Sauvignon y Merlot que provienen de solo dos viñedos singulares ubicados en la propiedad, y reconocidos bajo la Denominación de Origen Protegida de Pago de Otazu. El nombre de este vino es una referencia directa a las vidrieras (vitrales) de alabastro de la sala de barricas subterránea de la Bodega, la "Catedral del Vino". **Vitral de Otazu 2014 es la segunda edición de este proyecto con el que Bodega Otazu fusiona arte y vino.** Gracias a la colaboración de Carlos Cruz-Diez, durante las próximas tres décadas este vino irá acompañado cada año de una obra diferente de este artista, tanto en la etiqueta como en la caja de vino. *Vitral de Otazu* es, hasta el momento, **el proyecto más ambicioso de Bodega Otazu.**

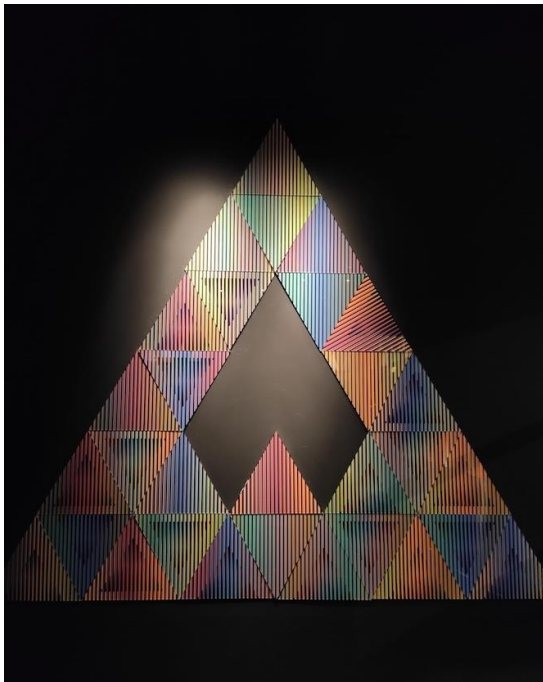
La obra del artista venezolano Carlos Cruz-Diez (1923-2019) se basa en crear experiencias a través del color, el espacio y la luz. Vitral alude, precisamente, a las atmósferas cromáticas que trazan los vitrales de una catedral, recintos que, más allá de lo religioso, son espacios donde el hombre conecta con lo sublime y lo espiritual.

El proyecto *Vitral de Otazu* es el resultado de un trabajo en conjunto entre Bodega Otazu y Articruz, el taller de Carlos Cruz-Diez en Panamá, desde donde el artista y su equipo realizaron los diseños, pruebas y prototipos, hasta llegar a la propuesta final. El resultado es una serie de obras numeradas con armonías de colores distintas para cada añada.

Cruz-Diez propuso un diseño integral, que incluye unas *Cromointerferencias* especialmente pensadas para las botellas de Vitral de Otazu. En estas obras, diferentes capas de líneas generan colores que no están en el soporte y que se modifican ante la mirada del espectador. El arte del vino y el arte del color se unen para crear una experiencia única en cada botella.

El proyecto más ambicioso

Vitral de Otazu supone el inicio de un compromiso y de una colaboración a 30 años vista entre Bodega Otazu y el artista venezolano Carlos Cruz-Diez, quien ha diseñado 30 obras diferentes llamadas *Cromointerferencia Otazu*. Cada una de estas piezas acompañará las 30 añadas del Vitral, desde la primera, en 2013, hasta la última en 2042. En este extraordinario proyecto se trascienden la experiencia vinícola y la artística. “Cuando Bodega Otazu me contactó en 2013 para que los acompañara en esta iniciativa, decidí crear unas *Cromointerferencias* para celebrar la singularidad de la edición limitada de este vino icónico y emblema de la Bodega que es el Vitral”, afirmaba Carlos Cruz-Diez. Separadas del estuche, las *Cromointerferencias* se pueden, con un sistema especial de imanes, montar en la pared siguiendo un patrón concebido por el maestro venezolano. Después de 30 años, el resultado es una obra de 2.10 m x 1.80 m compuesta por las 30 *Cromointerferencias* individuales. Esta obra es manipulable y admite 90.000.000.000.000.000.000.000.000.000 de posibilidades diferentes.



Comenzando con la añada de Vitral de Otazu 2013 y hasta la 2042, se editará una *Cromointerferencia* distinta que irá plasmada tanto en las cajas como en las botellas del vino. El proyecto se lanzó en 2018 con la añada de 2013 y ahora llega la segunda edición con **Vitral de Otazu 2014**. Se trata de una edición limitada de 1.600 botellas, repartidas entre 1.000 cajas de una y 200 cajas de tres botellas.

Carlos Cruz-Diez ha escogido adaptar *Cromointerferencia* (1964) para el empaque de Vitral de Otazu. El resultado es una serie de diferentes armonías de color por cada añada, especialmente diseñadas para este proyecto en colaboración con Bodega Otazu. Las *Cromointerferencias* de Cruz-Diez se componen de dos capas: una secuencia de líneas paralelas de colores acomodadas verticalmente como

capa base, y un patrón de líneas negras que crea la interferencia sobrepuesta. El movimiento creado por el patrón superpuesto produce un efecto de volumen que hace que los colores de los módulos se iluminen y cambien. Según Cruz-Diez, este trabajo es un “prisma falso”, ya que reproduce los colores en el espectro de luz mediante el uso de la segunda capa de líneas negras.

Las mejores uvas Cabernet Sauvignon (72%) y Merlot (28%) dan como resultado un vino color rojo cereza de capa alta, ribete rojizo y aspecto brillante. Después de una vendimia manual en cajas de 12 kg, esta uva se despalilla manualmente grano a grano y se realiza una maceración en frío durante una semana a 5°C con posterior fermentación en barricas nuevas de roble francés de 225 litros durante 16 días, las cuales se giran en seis momentos diferentes del día, dando cinco giros cada vez. Una maceración post fermentativa se lleva a cabo durante tres semanas y un prensado manual en prensa vertical de 100 kg de capacidad antes de la fermentación maloláctica en barricas durante un mes y medio a 16°C. Su embotellado se efectuó el 7 de febrero de 2017, después de 25 meses de crianza en barricas de roble francés. En nariz, este vino se presenta intenso y delicado con notas de fruta negra y especias. En boca es denso y sabroso, con taninos aterciopelados que dan paso a un final fresco y de alta intensidad aromática.

Este es un proyecto que requiere, al igual que los grandes vinos, tiempo para completarse. El vino, de la misma forma que su caja, se presenta en formato de una o tres botellas, que incluye la *Cromointerferencia Otazu*. Tanto la botella como sus cajas están firmadas y numeradas por Carlos Cruz-Diez y todas cuentan con certificado de autenticidad. **Es un proyecto único en el mundo, que trasciende la experiencia del vino hasta ensamblarlo con el arte.** El conjunto de la botella, así como su caja, crean una propuesta espectacular que la convierten en una de las ediciones de vino más exclusivas y bellas que hay actualmente en el mercado.

Para más información y reservas se puede consultar www.vitral.otazu.com.

Bodega Otazu y Carlos Cruz-Diez



Cromointerferencia Otazu es una obra que escapa a cualquier clasificación, que además se fundamenta en la historia y esencia del *terroir* de Otazu con una perspectiva vanguardista. “Aquí no hay mensaje que descifrar, sino una situación a experimentar, es un descubrimiento, un complejo de descarga perceptual y sensorial que pondrá en juego las sensaciones primarias”. Con estas palabras definió el reconocido artista venezolano del arte cinético-óptico el proyecto con Bodega Otazu, una magna obra de arte que significa para **Carlos Cruz-Diez** “una aventura en el tiempo y el futuro” que comenzó en el diálogo íntimo de este creador con la Bodega durante su visita a la

misma. El sello de Cruz-Diez también late en el corazón de la Bodega a través de su obra ***Ambientación de cromosaturación Otazu (2018)*** que creó para su ***Catedral del Vino***, donde reposan las barricas de la Bodega y el vino se mece con los suaves sonidos de los cantos gregorianos.

Carlos Cruz-Diez (Caracas, 1923- París, 2019) vivió y trabajó en París desde 1960. Es una figura esencial de los movimientos de arte cinético y óptico, los cuales promueven la “difusión de la inestabilidad de la realidad” al poner el movimiento y el espacio en el corazón de las obras de arte. Su investigación plástica, basada en cuatro condiciones cromáticas —sustractiva, aditiva, inductiva y reflexiva—, ha provisto al mundo del arte de una nueva manera de entender el fenómeno del color y expandiendo su campo

perceptual de gran manera. El trabajo de Cruz-Diez ha girado alrededor del color concebido como una realidad autónoma, carente de anécdotas, en el presente perpetuo avanzando en el espacio y en el tiempo sin pasado ni futuro. Desde 2005, **Articruz**, el taller de Carlos Cruz-Diez en Panamá, emplea toda su energía y esfuerzo en promover diferentes actividades educativas relacionadas con los pensamientos y obras de Cruz-Diez.

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P. Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada a tan solo ocho kilómetros 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 Otazu (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com

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