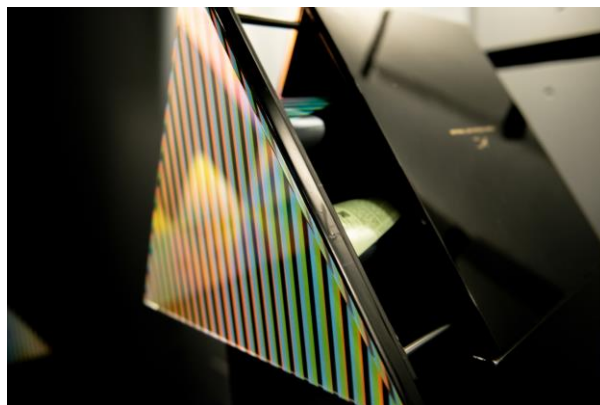


BODEGA OTAZU Y CARLOS CRUZ-DIEZ SE UNEN PARA CREAR UNA NUEVA FORMA DE ENTENDER LA RELACIÓN ENTRE EL ARTE Y EL VINO: VITRAL DE OTAZU

- *Bodega Otazu y el artista venezolano Carlos Cruz-Diez, uno de los máximos representantes del arte cinético a nivel mundial, se unen para presentar un proyecto único: Vitral de Otazu. Juntos proponen una nueva experiencia que fusiona el vino con el arte contemporáneo. La pieza final de este proyecto, un hito para la Bodega Otazu, se verá en 2042. La segunda añada saldrá a la venta en primavera.*
- *Vitral es el vino icónico de Bodega Otazu. Está elaborado con las mejores uvas Cabernet Sauvignon y Merlot que provienen de dos parcelas singulares reconocidas bajo la denominación de Origen de Pago de Otazu. Durante las próximas tres décadas, Vitral irá acompañado de una obra –diferente cada año– de Carlos Cruz-Diez tanto en la etiqueta como en la caja de vino. Esta pieza está enmarcada en sus investigaciones sobre el color y se llamará ‘Cromointerferencias Otazu’.*
- *“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 define Cruz-Diez esta edición limitada a 1.800 botellas de la añada 2013, que se fundamenta en la historia y esencia del terroir de Otazu.*

Otazu, marzo de 2021.- Un vino que es, ante todo, una nueva forma de entender la relación entre arte y vino. Así se presenta el que es, hasta el momento, el proyecto más ambicioso de la Bodega Otazu. Sus dos protagonistas son Vitral, el mejor vino de la bodega elaborado con las mejores uvas Cabernet Sauvignon y Merlot de dos parcelas singulares reconocidas bajo la denominación de origen de Pago Otazu, y Carlos Cruz-Diez, uno de los máximos representantes del



arte cinético-óptico a nivel mundial. De este modo, y con el objetivo de presentar un proyecto monumental que trasciende a sus protagonistas y se enmarca en el tiempo, Otazu ha creado un proyecto cuyo final está previsto para el año **2042**. Durante cada año de los próximos 30 años, se lanzará la correspondiente añada de Vitral en una **edición limitada. De la añada de 2013 se han producido 1.800 botellas**. Las cajas pueden ser de una o tres botellas e irán acompañadas de una obra de arte del artista venezolano Cruz-Diez. La caja de tres permite separar la obra del envase. Así, con un sistema especial de imanes, se pueden colocar en la pared siguiendo un patrón concebido por el maestro venezolano. Después de 30 años, el resultado de agrupar las 30 Cromointerferencias individuales será una obra de 2,10 metros por 1,80 metros. **Esta obra es manipulable y admite 90,000,000,000,000,000,000,000,000 posibilidades diferentes**. Cada año la obra será diferente, en paralelo con las añadas con las que se elaborará cada referencia. La primera añada, la de 2013, salió a la venta a nivel mundial el **1 de diciembre de 2018** y la segunda, la de 2014, se pondrá a la venta en la primavera de 2020.



“No podemos entender Vitral 2013 ni como una botella de vino ni como una obra de arte; es un proyecto que integra muchas aristas”, explica **Guillermo Penso**, director general de Bodega Otazu, consciente de que al unir a Vitral y a Carlos Cruz Díez está asumiendo un riesgo. “Se trata de una pieza que aúna ambas cosas y representa la **filosofía de Bodega Otazu en su máxima expresión**”. Y asevera: “Entiendo el vino como un elemento cultural y experiencial”. En este sentido, la **Fundación Otazu** también trabaja para tender puentes entre el arte y la en aras de conseguir un concepto novedoso a nivel internacional.

Cromointerferencias 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. Como el proceso creativo de un artista, este vino de Otazu surge de la unión de una base estética y conceptual con una técnica de excelencia en su producción. **Las mejores uvas Carbernet Sauvignon (70%) y Merlot (30%)** -tras una vendimia manual en pequeñas cajas, una crianza de 27 meses en barricas de roble francés nuevas- dan como resultado un vino de color granate de brillos rojos de capa muy alta; **nariz muy elegante** dominada por la fruta negra concentrada, intensa mineralizada y notas balsámicas con madera bien integrada; **boca estructurada**, pero con taninos muy finos de destacada frescura, equilibrio, y un elegante y **muy largo final**. Su embotellado se realizó el 18 de mayo de 2016. El precio de esta edición limitada es de 1.450 euros para la caja de una botella y 5.450 euros para la caja de tres botellas.

“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 define 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. En ella vivió directamente la **experiencia de un conjunto arquitectónico** que reúne edificaciones contemporáneas con una iglesia y un palacio que datan de hace más de cuatro siglos, cuando el Señorío de Otazu producía vinos para los reyes, **un paisaje natural y un clima únicos**, y **una importante colección de arte contemporáneo**. El sello de Cruz-Diez también late en el corazón de Otazu a través de la **cromosaturación** que creó para **La Catedral del Vino** de la bodega, donde reposan las barricas de la bodega y el vino se mece con los suaves sonidos del canto gregoriano.

Carlos Cruz-Diez

Carlos Cruz-Diez (Caracas, 1923 – París, 2019) vivió y trabajó en París desde 1960. Es **una de las grandes figuras del arte cinético-óptico**. Fue, además, un **teórico contemporáneo del color**, cuya propuesta artística se basa en **cuatro condiciones cromáticas: color sustractivo, aditivo, inductivo y reflejado**. Su investigación ha llevado al arte a **una nueva forma de entender el fenómeno del color**, expandiendo enormemente su universo perceptivo. Desde 2005, la **Fundación de Arte Cruz-Diez** 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 la bodega situada más al norte de España para la **producción de vino tinto**. Se encuentra ubicada a **ocho kilómetros de Pamplona** y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Sarbil, con el río Arga como delimitador natural.

Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con uvas procedentes de las **110 hectáreas de viñedo propio** que rodean a la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay**. 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 cada uno de sus vinos.



Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/nT.
31174 Etxauri (Navarra)
info@otazu.com
www.otazu.com

Rafa Ríos
685 50 73 86
T. 948 329 200
rafa@riosytoth.com