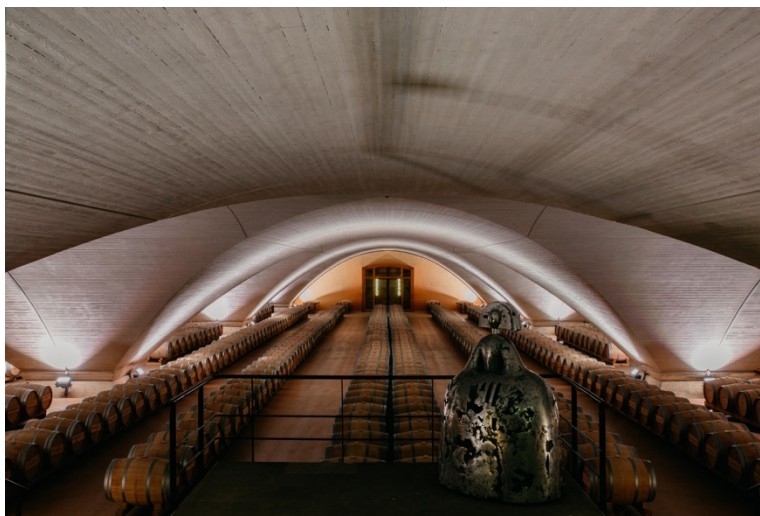


BODEGA OTAZU: ENOTURISMO SEGURO PARA UN VERANO DIFERENTE SIN SALIR DE ESPAÑA

- *El enoturismo se presenta como una de las opciones más demandadas en el nuevo escenario de turismo que se vive en España. Este momento es, por tanto, la ocasión perfecta para conocer Bodega Otazu y disfrutar de una experiencia que une patrimonio histórico, arte contemporáneo, naturaleza y cultura vitivinícola en un marco natural idílico.*
- *Bodega Otazu cuenta con un programa de experiencias que abarca desde los recorridos por el Señorío y la bodega que culminan con una cata, hasta sobrevolar el Señorío de Otazu y sus 116 hectáreas de viñedo. Todo ello bajo un cuidado protocolo de seguridad y prevención que busca garantizar la salud tanto de visitantes como de trabajadores.*
- *Bodega Otazu es la bodega más septentrional de España para la producción de vino tinto. Se encuentra a 8 kilómetros de Pamplona entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil con el río Arga como delimitador natural. Su viñedo está certificado con la más alta calidad, la D.O.P. Pago, que solo ostentan 19 bodegas en España.*

Otazu, junio de 2020. En el nuevo escenario de turismo, en el que los viajes por el interior de España cobran mayor protagonismo que nunca, el enoturismo se sitúa como la opción escogida por muchos para disfrutar de las próximas vacaciones de verano. Aunque más que un plan de ocio, **el enoturismo se ha convertido hoy en día en un estilo de vida propio.** La opción de visitar unas bodegas de la mano de expertos, disfrutar de la tranquilidad de los viñedos y sus



paisajes y deleitarse con una cata de vinos es la alternativa perfecta y más segura. Bodega Otazu, que **reanuda su actividad enoturística a partir del 22 de junio**, se presenta como un destino completo para disfrutar de este tipo de turismo. Esta **bodega, la más septentrional de España** para la producción de vino tinto, supone la unión perfecta entre tradición, patrimonio histórico, arte contemporáneo, naturaleza y vino. Situada a **15 minutos de Pamplona**, Bodega Otazu vuelve a abrir sus puertas a visitantes, ofreciendo una propuesta de actividades completa, de calidad y, en especial, segura.

Una de las actividades más demandadas es la visita que da comienzo en el Señorío de Otazu. En él, los visitantes se pueden adentrar en los **orígenes más remotos de la bodega**: la **iglesia románica del siglo XII**, una **torre de defensa y palomar del siglo XIV** y el **Palacio Cabo de Armería del siglo XVI**. Además, allí se encuentra la obra *Tiempo*, ganadora del **Premio Bienal de Arte Monumental de la Fundación Otazu 2019-2020**. La obra, la primera pieza monumental del artista alemán Hans-Peter Feldmann (Düsseldorf, Alemania, 1941) en España relata el valor y la trascendencia de este elemento esencial en la vida cotidiana.

La obra se materializa en el reloj de acero inoxidable de más de tres metros de diámetro con ambas caras vistas, insertado 50 centímetros por debajo de la tierra e inclinado adquiere todo el protagonismo sorprendiendo al visitante con su magnitud y su perfecta armonía con el espacio.



Tras esta primera parte, los visitantes recorren los viñedos hasta llegar a las instalaciones bodega. Allí la visita comienza en el **Museo del Vino**, en el que se cuenta la historia de Otazu y alberga herramientas antiguas que se usaban en etapas anteriores. El recorrido sigue con la visita a **Fundación Otazu (galardonada con el Premio “A” al Coleccionismo 2020 que otorga a la Fundación ARCO)**, en la que puede verse la colección permanente y la colección temporal.

La primera cuenta con alrededor de 700 obras de artistas reconocidos internacionalmente como **Manolo Valdés, Antoni Tàpies, Millares, Ai Weiwei, Anish Kapoor, Héctor Zamora o Asier Mendizabal**, entre otros. La segunda está dedicada a **Elena Asins** como recuerdo del significado de esta tierra de Navarra en su obra y todo lo que hizo por sus gentes. Se centra en su etapa artística final sobre todo en su investigación artística de Antígona de Sófocles. **Esta muestra incluye obras en préstamo del Museo Reina Sofía**, una colección privada y piezas de la Colección de la Fundación Otazu.

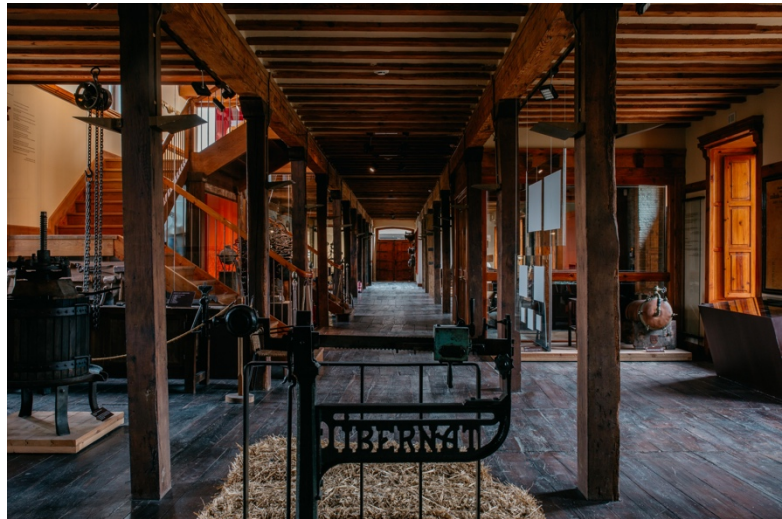
En esta parte de la visita se puede apreciar el diálogo entre arte y vino, uno de los principales atractivos de Otazu. Tanto el Museo del Vino como la Fundación Otazu se encuentran en **el edificio original de 1840** que ha sido restaurado y el cual da paso a la actual **sala de barricas** de Bodega Otazu, obra del **arquitecto Jaime Gaztelu**. La Catedral del Vino, como se le conoce en la bodega a este espacio, es un lugar mágico en el que reposan centenares de barricas con cantos gregorianos de fondo creando una experiencia inolvidable. La sala de barricas de Bodega Otazu alberga **la obra Ambientación de Cromosaturación Otazu (2018)** del artista venezolano **Carlos Cruz-Diez**, uno de los mayores exponentes del **arte cinético**. Como colofón a la visita se realiza la **cata de tres vinos** de Bodega Otazu, con la posibilidad de elegir vinos de gama superior. Esta experiencia se puede completar con **un picnic al atardecer** o con **una noche en el Hotel Alma Pamplona Muga de Beloso**.

La seguridad y la prevención, la máxima para abrir las puertas de Bodega Otazu

Con el fin de **garantizar la salud de visitantes y de trabajadores**, Bodega Otazu ha comenzado a aplicar estrictas medidas de seguridad y prevención que estarán en esta nueva etapa. Así, todos los visitantes que, a partir del día 22 de junio quieran disfrutar de esta experiencia, serán recibidos por un guía en el aparcamiento de Bodega Otazu. Allí, se les explicarán las medidas que están obligados a cumplir durante el desarrollo de la actividad. Tras la **desinfección de manos** (bien en el aparcamiento o bien al entrar a la bodega, lugares dispuestos con dispensadores de gel hidroalcohólico) podrán comenzar la visita que se realizará usando **maskarilla en todo momento** (en caso de no disponer de ella, Bodega Otazu

proporcionará una). Se podrá prescindir de ella únicamente en la fase de cata y maridaje al final de este. Asimismo, los visitantes realizarán la visita siempre acompañados de un guía, no pudiendo separarse del grupo que se compondrá de 20 personas, máximo, y respetando en todo momento la **distancia interpersonal**.

Respecto a la **cata y maridaje**, se realizarán o bien en la tienda de Bodega Otazu (en el caso de ser un grupo de 6 visitantes o menos) o bien en la carpa acristalada (cuando se superen los 6 visitantes), siempre con **copa y plato individual** para cada uno de ellos, siendo el guía la única persona que podrá manipular las botellas de vino. Además, el restaurante destinado a eventos de Bodega Otazu, Bb Otazu, reanuda los eventos para grupos de mínimo 25 personas, mientras que el comedor **reduce su aforo a la mitad**, pudiendo ofrecer comidas y cenas para un máximo de 170 personas con una **cuidada disposición de las mesas y cubiertos** que permitirá mantener la distancia entre personas.



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 **sólo 8 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, Berués y Chardonnay**. Un viñedo certificado como **Denominación de Origen Protegida Pago**, la máxima categoría que puede obtenerse en España (sólo 19 bodegas la ostentan) y que garantiza la selección y la personalidad inimitable de cada uno de 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