

BODEGA OTAZU: ENOTURISMO SEGURO PARA DISFRUTAR DE LA VENDIMIA EN PRIMERA PERSONA

- *La llegada del otoño es la ocasión perfecta para visitar Bodega Otazu y disfrutar de una experiencia que une patrimonio histórico, arte contemporáneo, naturaleza y cultura enológica. Entre los meses de septiembre y octubre, temporada de vendimia, los visitantes de la bodega podrán sumergirse en el mundo del vino a través de jornadas vitivinícolas de carácter único.*
- *Bodega Otazu cuenta con un programa de experiencias vitivinícolas que abarca desde los recorridos por el Señorío y la propia bodega, que culminan con una cata, hasta sobrevolar el Señorío de Otazu y sus 116 hectáreas de viñedos. 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 linde natural. Su viñedo está certificado con la más alta calidad: Vino de Pago. Esta es la máxima categoría que puede obtenerse en España y sólo la ostentan 19 bodegas.*

Otazu, septiembre de 2020. El otoño uno de los mejores momentos del año para emprender una aventura que aporte conocimiento, cultura y diversión en torno al mundo del vino. **Bodega Otazu abre las puertas de su viñedo para disfrutar de un otoño de vendimia**, ofreciendo una experiencia vitivinícola diferente, así como para explorar Otazu, un lugar con una magia particular gracias al enclave donde se encuentra ubicado y su exclusiva mezcla de arte contemporáneo y vino. A la tradicional visita a la bodega y la cata de sus vinos, **Bodega Otazu suma la oportunidad de**



participar en la disfrutar de la vendimia en primera persona, que durará hasta finales de octubre. Esta etapa de la elaboración de los vinos, la vendimia, es el culmen del proceso de crianza de la uva, que definirá la calidad del producto final. A partir de septiembre, los colores del otoño ofrecen la oportunidad de disfrutar de un **entorno natural inigualable**. Todos los vinos que se producen en estas tierras se obtienen exclusivamente de las uvas procedentes de las **116 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega. 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

La opción de visitar una bodega de la mano de expertos, **disfrutar de la tranquilidad de los viñedos y sus paisajes**, así como deleitarse con una cata de vinos, hacen de esta forma de viajar **una alternativa perfecta y segura dada la situación sanitaria actual**. Bodega Otazu, que **mantiene su habitual propuesta de enoturismo**, se presenta como un destino perfecto para disfrutar de este tipo de escapadas. Además, en esta ocasión se añade la posibilidad de participar – de forma simbólica- en la vendimia y, de esta manera, experimentar una de las partes más esenciales del proceso de elaboración de los vinos. 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 invita a los amantes del vino a disfrutar de una experiencia enológica completa, de calidad y, en especial, segura.

Bodega Otazu: vino, arte naturaleza e historia

Durante la visita a Bodega Otazu los visitantes se pueden adentrar en los orígenes más remotos de historia del señorío: 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. También se podrá conocer 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-Díez**, 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 visita se puede completar con alguna de las actividades del programa de experiencias de Bodega Otazu, que van desde un maridaje de pinchos **hasta sobrevolar el Señorío de Otazu y sus 116 hectáreas de viñedo**.

La seguridad y la prevención, factores clave para el enoturismo en Bodega Otazu

Con el fin de **garantizar la salud de visitantes y de trabajadores**, Bodega Otazu aplica estrictas medidas de seguridad y prevención. Asimismo, los visitantes estarán siempre acompañados de un miembro del equipo, no pudiendo separarse del grupo que se compondrá de 20 personas máximo y respetando en todo momento la **distancia interpersonal**.