

VIVE SAN FERMÍN EN BODEGA OTAZU: UNA ESCAPADA ENOTURÍSTICA EN MITAD DEL BULLICIO PAMPLONÉS

- *Dos años han pasado desde que se escuchó en Pamplona el tradicional cohete que marca el inicio de las fiestas de San Fermín, dos largos años que quedarán atrás este 6 de julio, cuando vuelven las fiestas que tiñen de blanco y rojo a la ciudad, y atraen a miles de turistas a Navarra. Y qué mejor forma de conocer la comunidad que aprovechar para visitar Bodega Otazu y completar los días de fiesta con una verdadera experiencia enoturística.*
- *El placer de descubrir dónde crecen los vinos de Bodega Otazu es también una experiencia perfecta para disfrutar de los días de descanso y alejarse de la multitud que espera en Pamplona durante sus fiestas grandes. Tanto es así, que ha sido galardonada como 'La Mejor Bodega Abierta al Turismo' por Los V Premios de Enoturismo 'Ruta del Vino de España', otorgados por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN).*
- *Durante la visita a la Bodega Navarra, también se podrá disfrutar de 'Paisaje/Pasaje', la primera exposición monográfica realizada con un apartado de gran relevancia para la colección de la Fundación, como es el del videoarte, comisariada por el coleccionista Emilio Pi y Miguel López-Remiro, curador de la Fundación Otazu.*

Otazu, julio 2022. "Ya falta menos", susurran las calles de Pamplona, que aguardan, con sus adoquines impolutos, las pisadas de los primeros mozos. Bajo la atenta mirada del santo, las fiestas de San Fermín se preparan para volver tras dos años de parón, con la euforia desmedida y las ganas acumuladas.

Dos días quedan para el 6 de julio, cuando **vuelven las fiestas que tiñen de blanco y rojo la ciudad, y atraen a miles de turistas a Navarra. Y qué mejor forma de conocer la comunidad que aprovechar para visitar Bodega Otazu y completar los días de fiesta con una verdadera experiencia enoturística.**

Durante los días de San Fermín, **Bodega Otazu** se alza como destino turístico perfecto, el lugar en el que se reúne lo mejor de su esencia y se comparte con el visitante, un espacio en el que descansar de los días de fiesta en Pamplona, un espejismo de tranquilidad en mitad de la festividad. **La experiencia de enoturismo por la Bodega Navarra es el viaje perfecto pensando en los amantes del vino, la cultura, la historia y la naturaleza.**

La Bodega Navarra, ubicada a tan solo 8 kilómetros de Pamplona, ofrece una vivencia artística y enológica a través de un recorrido donde el arte contemporáneo, la cultura **enológica, la naturaleza y el patrimonio histórico** convierten la experiencia Otazu en algo único.

La visita '**Señorío de Otazu**' es la experiencia más completa que ofrece Bodega Otazu, un recorrido de 180 minutos por el paraje que alberga la Bodega. Se atraviesa el histórico Señorío de Otazu, edificado

en la Edad Media, donde a la vez se podrá conocer en profundidad la iglesia románica del siglo XII, la torre palomar (s. XIV) y el palacio de Otazu (s. XVI). El recorrido continúa por el antiguo edificio de la **Bodega del siglo XIX convertido en el actual Museo del Vino**, sin olvidar los espacios de arte contemporáneo de la Fundación Otazu, galardonada con el Premio “A” al Coleccionismo 2020 por la Fundación ARCO.

Como no podía ser de otra manera, el paseo finaliza en las nuevas instalaciones de la **Bodega, donde destaca la importante sala de barricas, conocida como ‘la Catedral del Vino’** —obra del arquitecto Jaime Gaztelu y símbolo reconocible de Otazu—, la sala de elaboración y el cementerio del vino. Una vez completada la visita, la pareja podrá disfrutar de una cata de tres vinos, cada uno maridado con un pintxo elaborado y especialmente seleccionado. Esta experiencia tiene un precio de 49,95 euros por persona.



La otra opción que ofrece la Bodega Navarra es la visita **‘Pago de Otazu’**. Se trata de una experiencia por los entresijos de la Bodega de 150 minutos. En esta ocasión, las parejas también podrán hacer un recorrido por la historia y el legado de Bodega Otazu, que incluye el Museo del Vino, las nuevas instalaciones de la Bodega y la visita a las exposiciones de la Fundación. El precio de esta experiencia es de 39,95 euros por persona, y, al igual que en la visita **‘Señorío de Otazu’**, finaliza con la cata de vinos y pintxos.

La Fundación Otazu comenzó 2022 presentando una importante muestra temporal: **‘Paisaje/Pasaje’**, primera exposición monográfica realizada con un apartado de gran relevancia para la colección de la Fundación, como es el del videoarte. **La muestra plantea una reflexión sobre las capacidades del vídeo como instrumento para representar el paisaje**, y establece un acercamiento poético a la potencialidad del videoarte de incorporar el movimiento, el tiempo y el sonido. Esta muestra está comisariada por el coleccionista **Emilio Pi y Miguel López-Remiro**, curador de la Fundación.



Cabe destacar otras actividades que hacen diferente la experiencia en Bodega Otazu, como son el **Juego del Enólogo**, una interesante propuesta donde los visitantes podrán descubrir los secretos de la elaboración del vino y, además, poner a prueba sus conocimientos gracias a un juego de competición entre equipos. A cada equipo se le entrega tres vinos, uno por cada una de las variedades de uva cosechadas en Otazu, y, con la ayuda del enólogo de la Bodega Navarra, cada grupo tendrá que diseñar distintos *ensamblajes* combinando diferentes proporciones hasta lograr la mezcla perfecta. Para finalizar, se hará una cata a ciegas de los vinos propuestos por cada equipo, así como de vinos ya embotellados.

Por otro lado, ofrecemos la experiencia **Otazu Private Cellar**. Se trata de la misma actividad que la anterior pero con un añadido, pues es una oportunidad exclusiva de crear un vino propio, participando

en la experiencia de la elaboración de una barrica privada de 225 litros, que corresponde a 300 botellas, con la que degustar y adquirir nociones sobre el mundo del vino varietal. **Esta actividad va más allá de *El juego del Enólogo*, ya que los participantes crean su propia barrica de vino y la etiqueta para su disfrute posterior.**

El sabor de Otazu

Para completar la experiencia, Bodega Otazu ofrece la mejor forma de disfrutar de sus vinos a través de una vivencia culinaria estimulante con la que **logra la armonía perfecta entre la particular complejidad de cada uno de sus vinos** y una propuesta gastronómica moderna perfectamente concebida para que el visitante se deje llevar. En sus catas se podrá elegir entre seis y siete vinos, cada uno acompañado de un pintxo que resalta y combina con sus sabores y texturas.

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**. Además, desde 2009 Bodega Otazu **es una de las 19 bodegas en España que cuenta con el reconocimiento de calidad de "Vino de Pago"**, máxima categoría que puede obtener un viñedo y que les permite elaborar vinos bajo su propia Denominación de Origen Protegida "Pago de Otazu", 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