

## BODEGA OTAZU, PUNTO DE ENCUENTRO ENTRE LOS NAVARROS Y DONOSTIARRAS AMANTES DEL VINO

- *Localizada a menos de una hora de San Sebastián, el placer de descubrir dónde crecen los vinos de Bodega Otazu representa la opción perfecta para que los donostiarras vivan de primera mano la experiencia enoturística navarra, durante los meses de verano. Entre Navarra y Guipúzcoa existe una unión que va más allá de la cercanía geográfica, un vínculo que conecta formas de divertirse y disfrutar del ocio, y una pasión común por el vino y la tradición vitivinícola.*
- *Durante la visita a la Bodega Navarra, también se podrá disfrutar de ‘Paisaje/Pasaje’, la primera exposición monográfica centrada en un formato de gran relevancia para la colección de la Fundación Otazu, como es el del videoarte, comisariada por el reconocido coleccionista Emilio Pi y Miguel López-Remiro, curador de la Fundación Otazu.*
- *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 hectáreas propias que rodean a la Bodega.*

**Otazu (Navarra), junio de 2022.** Entre Navarra y Guipúzcoa existe una unión que va más allá de la cercanía geográfica, un vínculo que conecta formas de divertirse y disfrutar del ocio, y una pasión común por el vino y la tradición vitivinícola. Por eso, la *experiencia de Bodega Otazu representa la opción perfecta* para que los donostiarras vivan de primera mano la calidad del enoturismo navarro.

Durante los meses de verano, **Bodega Otazu, ubicada a menos de una hora de San Sebastián,** es un destino turístico perfecto, el lugar en el que se reúne lo mejor de su esencia y se comparte con el visitante. La experiencia de enoturismo recorriendo la Bodega Navarra es el **viaje perfecto para los amantes del vino, la cultura y la naturaleza.** Siempre hay tiempo: ya sea, unos días de vacaciones, fines de semana o, simplemente, si se tiene la curiosidad de descubrir qué hay detrás de los grandes vinos que elabora Otazu.

La Bodega Navarra 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 *descubrimiento* 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 esencial 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 que dura 150 minutos. En esta ocasión, las parejas también podrán efectuar 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 Otazu. El precio de esta vivencia 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 centrada en un formato de gran relevancia para la Fundación Otazu, como es el del videoarte. **La muestra plantea una reflexión sobre la capacidad del vídeo como instrumento para representar el paisaje**, y, a la vez, establece un acercamiento poético a las posibilidades 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 deberá 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.

Por otro lado, ofrecemos la *experiencia* **Otazu Private Cellar**. Se trata de una actividad similar a 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 lejos 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@bodegaotazu.es  
[www.bodegaotazu.es](http://www.bodegaotazu.es)

**Rafa Ríos**  
**T. 685 50 73 86**  
[www.riosytoth.com](http://www.riosytoth.com)