

PABLO ARMESTO Y DAVID MAGÁN: LOS 'GENIOS' DE BODEGA OTAZU QUE CONECTAN EL ARTE CON EL VINO

- *Bodega Otazu con su proyecto 'Genios de Otazu' une vino y arte, al que se suma la elaboración de un vino de edición limitada, su etiqueta y su caja. Se trata de un proyecto artístico que la Fundación Otazu lleva impulsando desde 2016 con el que busca sintetizar la labor creativa del artista plástico y la del enólogo.*
- *Pablo Armesto y David Magán son dos de los creadores que ya han participado en esta iniciativa. En 'Genios de Otazu', además de reinterpretar la estética de una barrica con su propio lenguaje, el artista también interviene en la elaboración del vino. Este proceso comienza con la vendimia en la que participa el artista, continúa con el ensamblaje del vino y finaliza con el diseño de la etiqueta y de la caja que contendrá la botella.*
- *Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P. Pago situado más al norte de España. Se encuentra ubicada a tan sólo 8 kilómetros de Pamplona y enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil, con el río Arga como límite natural. Un viñedo certificado con la Denominación de Origen Protegida Pago, la máxima categoría que puede obtenerse en España, lo que garantiza la selección y la personalidad inimitable de todos sus vinos.*

Otazu, diciembre de 2021. Bodega Otazu combina arte, arquitectura y vino en 'Genios de Otazu'. Se trata de un **proyecto artístico que la Fundación Otazu lleva impulsando desde 2016 con el que busca sintetizar la labor creativa del artista plástico y la del enólogo.** Pablo Armesto y David Magán son los dos artistas que ya han formado parte de este proyecto, que cuenta con varias fases.

En cada edición, la Fundación Otazu elige a un **artista de gran prestigio** para que en la segunda etapa del proyecto reinterprete con su propio lenguaje la estética de una barrica de vino. Esto supone la creación de una obra de arte que se suma a la colección de la **Fundación Otazu** ubicada en la Bodega Navarra.



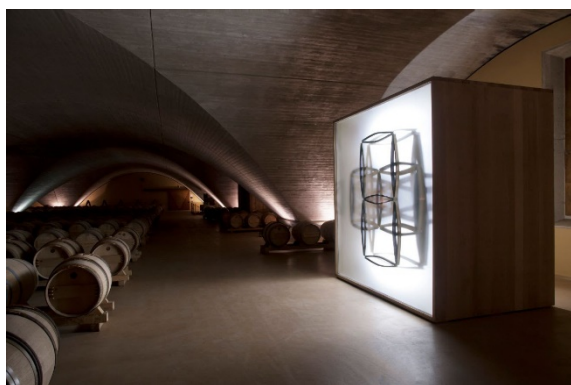
Como parte del proyecto, además de **reinterpretar la estética de una barrica**, el artista también debe ser el director de orquesta en la **elaboración de un vino** muy especial. Este proceso comienza con una primera etapa que supone la vendimia por parte del artista, asesorado por el director técnico de Bodega Otazu, y continúa con el ensamblaje del vino, que también efectúa el creador, junto con el diseño de la etiqueta y de la caja que contendrá la botella.

Esta iniciativa es una **conversación entre el universo del creador y el del vino**. Cualquier amante del vino, del arte o de la naturaleza se puede acercar a ‘Genios de Otazu’, por ejemplo, adquiriendo algunas de estas botellas, que son piezas de arte, y disfrutará de un vino extraordinario, pero también de la obra numerada y firmada por el artista, que lo alberga y lo contiene.



David Magán y Pablo Armesto, genios del arte y del vino

David Magán participó en este proyecto artístico y enológico, que busca sintetizar y conjugar la labor creativa de un artista. Con la colaboración del equipo técnico de la Bodega Navarra, logró unir arte y vino.



Lejos de ser simples objetos estéticos, las obras creadas por **David Magán** son **elementos dinámicos** que se transforman dependiendo del lugar en el que el espectador se encuentre y de las propias posibilidades constructivas de la pieza. Por ello, el artista, siguiendo su lenguaje propio, diseñó para la Sala de Barricas **una escultura casi virtual que flota** en el centro de una pantalla de 3 x 3 metros. **Usando una barrica deconstruida, Magán es capaz de crear una obra de luz que cambia con la posición del**

espectador y que opera dentro de los límites del dibujo y la escultura; lo físico y lo etéreo.

La pieza se titula: **‘The secret behind the barrel’**. David Magán, haciendo un gran uso de la línea y la perspectiva isométrica, concibió una etiqueta en la que podemos apreciar una forma geométrica que dialoga con la obra creada para permitir que se fusionen visualmente. Esta edición, limitada a 600 botellas, con solo 300 disponibles a la venta (las otras 300 se reparten entre la bodega y el artista), se presenta en una pieza de metacrilato que, además de resguardar la botella, interactúa con ella para lograr que el vino trascienda su categoría de producto y se sitúe en el campo de la experiencia.

Genios de Otazu 1# (añada 2016) es un vino tinto **procedente de las uvas más selectas de Cabernet Sauvignon (25%) y Merlot (75%)**. Tras una vendimia manual y doble selección de grano y racimo, se realizan **microfermentaciones en barrica nueva de roble francés de 225 litros durante 15 días y 3 semanas más de maderación antes del prensado**. Tras una crianza en barrica de 18 meses previa al embotellamiento, se encorcharon **600 botellas que reposan, durante un mínimo de 18 meses**, en el botellero subterráneo de la bodega.

David Magán (Madrid, 1979) se formó en la Escuela de Artes y Oficios de Madrid. Su obra se desarrolla dentro del ámbito de la escultura y la instalación, y explora sus posibilidades en relación con el espacio

en el que se ubica. Sus piezas se presentan como módulos geométricos, concebidos en vidrio o metacrilato, que inundan de color el espacio en el que se encuentran cuando la luz penetra su superficie.

Por su parte, **Pablo Armesto** (Schaffhausen, Suiza, 1970) reinterpretó una barrica de vino y su trabajo dio como resultado una obra de arte que se suma a la colección privada de la Fundación Otazu: **'El Espíritu del Vino'**. Ubicada en la Sala de Barricas subterránea, se trata de una barrica flotante que, en un movimiento espectacular, asciende sobre las demás. Una **escultura que combina la tradición del vino envejecido en barrica con la tecnología más avanzada**. Esto se debe a que la obra es **interactiva** y permite que el visitante pueda **dejar registradas las pulsaciones de su corazón** a través de un dispositivo que transmite la propia escultura y que hace que **las luces del interior oscilen en ritmo e intensidad**: "Los objetos se impregnan también del alma, del esfuerzo, de la ilusión, lo mismo que el vino. Entonces algo de tu vida o de la gente que se relaciona con la obra, en este caso interactuando, deja su huella allí".



La segunda parte del proyecto **'Genios de Otazu'** sumerge al artista en la elaboración de su propio vino. Genios de Otazu 2# (añada 2017) es un vino tinto con **D.O.P. Pago de Otazu** procedente de las **uvas más selectas de Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (23%) y Tempranillo (7%)**. Tras una selección manual de las uvas, se realiza una **microvinificación en barricas de roble francés** de 225 litros y, posteriormente, una **fermentación maloláctica** en barrica con movimiento de las lías dos veces por semana. Tras una crianza de 15 meses se embotellaron **600 botellas que reposan, durante un mínimo de 18 meses**, en el botellero subterráneo de la Bodega Navarra.

La edición, limitada a 600 botellas, con solo 300 disponibles para la venta (las otras 300 se reparten entre la bodega y el artista), se presenta en una obra fabricada en Corian, que además de resguardar la botella, interactúa con ella para lograr que el vino trascienda su categoría de producto y se sitúe en el campo de la experiencia. Se puede incluir una **luz LED en su interior** y apreciar la luz escaparse por las aberturas de la caja, como si fuera una lámpara.

Pablo Armesto es **pintor, diseñador gráfico y creador de instalaciones y arte público a través de intervenciones site-specific**. Se trata de un artista que trabaja desafiando las fronteras entre ciencia, tecnología y arte, utilizando todos los recursos a su disposición de forma creativa. Así, consigue crear obras escultóricas e instalaciones con las que el público puede **interactuar gracias a la utilización de sistemas de programación de Arduino y luces LED, entre otros materiales**.

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 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, Chardonnay y Berués**. 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 todos sus vinos.

Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/n
3117, Otazu (Navarra)
T.(948329200)
info@otazu.com
www.otazu.com

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com