

BODEGA OTAZU PRESENTA LA 4ª EDICIÓN DE 'ARTIST SERIES', LA EXPERIENCIA MÁS INNOVADORA DE ESTA NAVIDAD DE LA MANO DEL ARTISTA ALFREDO JAAR

- Bodega Otazu, con 30 años de experiencia en el mundo vitivinícola, trae una propuesta muy especial para regalar en estas fiestas: el vino más selecto de la Bodega Navarra, bajo la mirada del artista Alfredo Jaar. Esto es posible gracias a la 4ª edición de 'Artist Series' (AS 4) que corre a cargo del maestro chileno, quien ha concebido una nueva forma de unir arte y vino.
- AS 4, la última edición del proyecto 'Artist Series' de Bodega Otazu, ha sido desarrollada por el ganador del I Premio Bienal de Arte Monumental de la Fundación Otazu, el chileno Alfredo Jaar. Su obra ganadora, *El color de nuestras vidas* (2015), consiste en cuatro cubos de agua, cristal, sonido y luz mágicamente sorprendidos en pleno diálogo entre un palomar del siglo XIV y una iglesia románica del XII.
- 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.

Otazu, diciembre de 2021.- Bodega Otazu trae una **propuesta muy especial** para regalar en estas fiestas: el vino más singular de la Bodega Navarra, bajo la mirada del artista Alfredo Jaar. Esto es posible gracias a la **4ª edición de Artist Series (AS 4), que corre a cargo del maestro chileno.** Una nueva forma de unir **arte y vino**, un reflejo más de como ambos sectores tienen mucho el uno del otro.

Las extraordinarias **obras de arte** que se exponen en **Bodega Otazu** son un reflejo y recordatorio de sus orígenes. Su apoyo a la creación y la cultura se aprecia desde cualquier punto de la Bodega. **El arte corteja al vino y viceversa.** Bajo esta sintonía, la Fundación Otazu nace en 2016 y tiene como objeto la gestión y dirección de actividades del centro de arte situado en Otazu, Navarra. La Fundación no sólo se encarga de conservar y exhibir la colección de arte contemporáneo de la Fundación Otazu, sino que, además, propone un **programa amplio de actividades artísticas dirigidas a crear espacios de diálogo entre la industria y el arte.**

Siguiendo esta filosofía, **Bodega Otazu desarrolla ediciones de vino limitadas, concebidas por artistas, que reflejan un diálogo entre el vino y el arte.** Se trata de un desafío creativo para el artista, quien está involucrado en el diseño de la etiqueta, de la caja e, incluso, hasta del propio vino, el cual, además, asume el reto de recurrir a su lenguaje plástico, pero fuera de su espacio habitual de trabajo. Existen tres proyectos: **Artist Series, Genios de Otazu y Vitral de Otazu.**



Concretamente, Alfredo Jaar participa en la 4ª edición de la iniciativa *Artist Series (AS)*. Se trata de una línea de vinos inspirada en la pasión por la creación de experiencias. Tanto **los artistas plásticos como los enólogos son aquí los encargados de transformar ideas en realidades que todos podamos disfrutar.** Cada año, la Bodega colabora con un artista distinto para lograr una **experiencia líquida** que sea capaz de sintetizar los valores y el trabajo que los creadores desarrollan dentro de sus espacios. Los vinos que se embotellan son **singulares**, fruto de solo tres barricas de Merlot y Cabernet Sauvignon. Sus 900 botellas, numeradas de forma individual, son intervenidas cada año por un reconocido artista internacional, que diseña personalmente su etiqueta. Las últimas ediciones han corrido a cargo de Leandro Erlich, Tony Orrico, Héctor Zamora y Alfredo Jaar.

El vino más artístico



AS 4, la última edición del proyecto *Artist Series* de Bodega Otazu, ha sido desarrollada por el ganador del I Premio Bienal de Arte Monumental de la Fundación Otazu, el chileno **Alfredo Jaar**. Su obra ganadora, ***El color de nuestras vidas*** (2015), consiste en cuatro cubos de agua, cristal, sonido y luz mágicamente sorprendidos en pleno diálogo entre un palomar del siglo XIV y una iglesia

románica del XII. **La implicación del artista es total**, ya que pensando en la etiqueta del vino ha creado una imagen minimalista, pero de gran profundidad: una gota de vino que parece suspendida momentáneamente en el aire, como un sol que irradia luz. Esta **'gota luz'** simboliza aquí el clima, la temperatura, el movimiento, el tiempo y el aire, todos los factores esenciales que determinan la calidad del vino. Esta **'gota luz'** es un microcosmos del planeta. Aquí la frontera entre el **mundo del vino y del arte** están desdibujadas, ya que alcanzan la **fusión perfecta**: uno bebe del otro para dar la mejor versión de ambos sectores. Un proyecto artístico que se puede presentar a los clientes en unas cajas muy especiales (imágenes debajo) que son el regalo perfecto de estas navidades y que recogen todo el sentir de la gran obra que se expone en el Señorío de Bodega Otazu.



El vino embotellado en las 900 exclusivas botellas es un ensamblaje de un 82% de uvas de la variedad Cabernet Sauvignon y un 18% Merlot, recogidas en octubre de 2016. Las uvas de Cabernet Sauvignon y

Merlot proceden de los viñedos certificados D.O.P. Pago de Otazu. Se vendimian y seleccionan manualmente antes de realizar una microvinificación en barricas de roble francés de 225 litros.

Se trata de un vino de capa alta, de **color rojo rubí**, con ribete violáceo. En nariz contempla matices de fruta negra acompañados de especias y notas minerales, mientras que tras una entrada intensa en boca, con tanino redondo y sabroso, da paso a un final **fresco y persistente**. Envejece 18 meses en barricas de roble francés de grano extrafino y, posteriormente, un mínimo de 18 meses de crianza en botella. El resultado es un vino perfecto para barbacoa, carnes rojas, caza, quesos y embutidos.



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**. 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.

Nota para el editor

Alfredo Jaar (Santiago de Chile, 1956) es un artista, arquitecto y cineasta chileno radicado en Nueva York desde 1982. Su obra se ha exhibido ampliamente alrededor del mundo. Ha participado en las Bienales de Venecia (1986, 2007, 2009, 2013), Sao Paulo (1987, 1989, 2010) y Documenta (Kassel, 1987 y 2002). Además, ha desarrollado muestras individuales importantes que se han podido ver en el New Museum of Contemporary Art, Nueva York; Whitechapel, Londres; Museo de Arte Contemporáneo, Roma; Moderna Museet, Estocolmo; Museum of Contemporary Art, Chicago; Centro d'Art Santa Mónica, Barcelona y YSP, Yorkshire, Reino Unido. Su trabajo se puede ver actualmente en la exposición permanente del MoMA.

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