

BODEGA OTAZU PONE EN MARCHA ‘VIÑASOSTENIBLE’ UN PROYECTO QUE POTENCIA EL RESPETO AL MEDIO AMBIENTE

- *Bodega Otazu pone en marcha un proyecto de transformación sostenible en su viñedo. Con ‘Viñasostenible’ –elaborado conjuntamente con la Universidad Pública de Navarra– la bodega busca integrar soluciones que permitan aumentar de manera notable la sostenibilidad del cultivo de la vid en Navarra.*
- *El proyecto ‘Viñasostenible’ persigue tres objetivos: aumentar la biodiversidad en la explotación y en su entorno con la implantación de herramientas como cajas nido y hoteles de insectos; la reducción del impacto de los tratamientos fitosanitarios en la explotación del viñedo y de su entorno; y la aplicación de este modelo de sostenibilidad en otros viñedos navarros.*
- *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.*

Otazu, enero de 2021. Trabajar el campo requiere paciencia en los tiempos, un conocimiento exhaustivo de la tierra y una filosofía de respeto hacia el medio ambiente. Para incrementar el respeto por los ecosistemas, actualmente el sector vitivinícola está experimentando una transformación hacia **métodos más sostenibles y ecológicos que compensen los efectos de la actividad agrícola en base a la mejora de los hábitats**. Bodega Otazu, el viñedo con D.O.P Pago más al norte de España, se suma a esta iniciativa en esta área a través del proyecto *Viñasostenible* que puso en marcha en enero de 2020 de la mano de la **Universidad Pública de Navarra (UPNA) y su equipo de Fruticultura y Viticultura avanzada**. La primera etapa de este proyecto incide sobre una superficie de 40 hectáreas del territorio de la bodega. Además, *Viñasostenible* es un proyecto piloto incluido en el Programa de Desarrollo Rural de Navarra (PDR) cofinanciado por Gobierno de Navarra y Fondos Europeos FEADER.



El proyecto *Viñasostenible* tiene un objetivo primordial: integrar soluciones agrícolas que permitan aumentar de manera notable la **sostenibilidad del cultivo de la vid en Navarra**, permitiendo a la bodega avanzar hacia un modelo más respetuoso con el ecosistema. Para lograr dicha meta, este proyecto actúa sobre tres pilares. En primer lugar, Bodega Otazu busca aumentar **la biodiversidad en la explotación y en su entorno** mediante la instalación de cajas nido, hoteles de insectos, cubiertas vegetales, bandas

florales, setos y arbustos. Además de realizar análisis microbiológicos del suelo. Para ello, la bodega ha contado con la **colaboración de la Fundación Ilindain Haritz Berri**, quienes han llevado a cabo el estudio del hábitat de la zona y han realizado la instalación de estas infraestructuras en diciembre de 2020.



Una de las 33 cajas nido instaladas en el viñedo y destinadas a 4 especies de aves

En segundo lugar, el proyecto persigue la **reducción del impacto de los tratamientos fitosanitarios en la explotación del viñedo y de su entorno** mediante la mejora de los sistemas de aplicación y la implementación de herramientas de apoyo. Para lograrlo, Bodega Otazu y la UPNA han puesto en marcha varias herramientas.

Estas son: una aplicación meteorológica, una estación meteorológica y la colocación de sondas que permiten mejorar la toma de decisiones a la hora de realizar tratamientos. Además, se ha realizado una innovación de la maquinaria con

pantallas recuperadoras **que reducen el impacto de los tratamientos en el medio y la eliminación del uso de herbicidas al sustituirlos por maquinaria específica para esa labor**. Para verificar el efecto de esta nueva estrategia de cultivo se calculará la huella de carbono de la zona.

Por último, el tercer objetivo del proyecto *Viñasostenible* de Bodega Otazu pretende **motivar a que otros viñedos navarros implementen este tipo de metodologías**. Así, esta región de España se convertirá en ejemplo de innovación y de sostenibilidad en el cultivo de la vid y en los procesos de elaboración del vino.

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
31174 Otazu (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com

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