

BODEGA OTAZU PARTICIPA EN EL IX CONGRESO NACIONAL DE ENOTURISMO

Bodega Otazu, que apuesta por el enoturismo como parte de su modelo de negocio, participó en el IX Congreso Nacional de Enoturismo, en el que se debatió sobre la evolución, tendencias y casos de éxito.

Los días 9 y 10 de mayo se llevó a cabo el IX Congreso Nacional de Enoturismo, organizado por Aliter Escuela Internacional de Negocios, en la sede del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Madrid, mayo 2016.- El IX Congreso Nacional de Enoturismo se celebró el pasado 9 y 10 de mayo en la sede del **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente**, y reunió a una serie de bodegas, entre las que se encontraba **Bodega Otazu**, que han integrado el enoturismo como parte de su modelo de negocio, una actividad que está generando creciente interés y donde existe un gran potencial de mejora.

El **Director General de Bodega Otazu, Guillermo Penso Blanco**, ofreció una charla sobre **"Arquitectura y Enoturismo"**, durante la cual, **destacó el poder de transformación de la arquitectura** en los espacios y su relación con el enoturismo. Además, expuso la exitosa aventura de la **conservación y restauración del patrimonio histórico** de la propiedad y el innovador proyecto de la Catedral del Vino. Se trata de una obra del arquitecto navarro Jaime Gaztelu, que ha sido seleccionada por Winerist entre las 15 obras arquitectónicas magistrales del mundo del vino. Finalmente, **destacó la relevancia de que cualquier iniciativa en este plano se realice en sintonía con los valores de la empresa** y se sea consecuente ante los desafíos que se puedan presentar.



Entre los ponentes que asistieron al congreso destaca el **Director General del Observatorio Español del Mercado del Vino, Rafael del Rey**, que **abordó la relación entre enoturismo y la venta de vinos** en España. También se trataron **las últimas tendencias en turismo**, los retos que implica la aplicación del Reglamento Europeo de Protección de Datos, las oportunidades existentes y los casos de éxito en enoturismo.

Durante la **segunda jornada** se realizó una **mesa redonda sobre "Emprendimiento y Enoturismo"** y se abordaron aspectos relativos al mercadeo ya las ventajas derivadas del uso de herramientas digitales, que están representando una significativa transformación del sector.

Bodega Otazu: Vino, Arte, Historia, Naturaleza

Bodega Otazu se encuentra a 8 km de Pamplona, es la bodega más al norte de España para la producción de vino tinto. Rodeada por la Sierra del Perdón y la Sierra de Etxauri, tiene como frontera natural el río Arga.

Sus vinos proceden de las uvas que dan las **110 hectáreas de viñedos propios** que rodean la bodega: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay. El viñedo está certificado como **Denominación de Origen Protegida Pago**, máxima categoría nacional.

El **clima** que envuelve a la **Bodega Otazu** mezcla influencias atlánticas que le permiten obtener vinos de colores vivos, aromáticos y frescos en boca. La **acidez de las uvas** le da al vino ese carácter de distinción que ayuda a la integración del alcohol y además, favorece el largo envejecimiento.



Bodega Otazu
Señorío de Otazu s/n
31174 Etxauri (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com