

BODEGA OTAZU APOYA LAS ACTIVIDADES DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ENOTURISMO

- *La Asociación Española de Enoturismo, a la que pertenece Bodega Otazu, comenzó su programa de acciones de promoción presentando su oferta en Fitur con stand propio y bajo su marca 'Enoturismo de España'.*
- *Bodega Otazu quiso aprovechar esa fecha para honrar este terruño donde se conjugan los elementos que hacen de la bodega un lugar de único y con encanto, así como para dar a conocer el potencial que tiene para desarrollar colaboraciones con el sector turístico.*
- *Durante el mes de mayo, la Asociación Española de Enoturismo participará en eventos que se celebrarán en San Sebastián, Ciudad Real y Mallorca.*

Madrid, 24 de abril de 2017. Con el inicio del año, la **Asociación Española de Enoturismo**, a la que pertenece Bodega Otazu, comenzó su programa de acciones de promoción denominado '**Encuentros con nuestro Enoturismo**' (turismo cultural, de naturaleza y de gastronomía en entornos vinícolas). Y lo hizo, por primera vez en su historia, presentando su oferta en **Fitur (18 al 22 enero) con stand propio y bajo su marca 'Enoturismo de España'**.

Complementando estas acciones y coincidiendo con el **Día internacional de la Tierra**, celebrado el pasado día **22 de abril**, **Bodega Otazu** quiso aprovechar esa fecha no sólo para honrar este terruño donde se conjugan los elementos que hacen de la bodega navarra un lugar de único y con encanto, sino sobre todo dar a conocer el **potencial que tiene para desarrollar colaboraciones con el sector turístico**.

Como parte del programa organizado a los profesionales del sector turístico, **Bodega Otazu propuso un recorrido para apreciar el viñedo, el complejo histórico cultural que se remonta a la Edad Media y el proyecto vitivinícola**. Además, se programó una visita a la bodega construida en 1840 (hoy convertida en museo histórico y espacio de arte), así como las nuevas instalaciones que alojan la pasión que da continuidad al viaje que comienza en la tierra con la elaboración de vinos de personalidad única, y termina con su crianza en nuestra Catedral del Vino, obra arquitectónica reconocida internacionalmente. No faltó un repaso a la colección de arte contemporáneo, así como un concierto de arpa clásica de la artista Zoraida Ávila.

Además de las actividades que han llevado a cabo este año tanto los miembros de la Asociación Española de Enoturismo como la propia organización, la Asociación Española de Enoturismo tiene prevista una presencia relevante en un buen número de eventos, como los que se celebrarán el próximo mes de mayo:

- **8-9 mayo: III World Forum on Gastronomy Tourism (San Sebastián)**

Este es el foro escogido para la ponencia 'El Futuro del Enoturismo: Innovación y Gobernanza'. Organizado por la OMT/UNWTO en la sede del Basque Culinary Center y con el objetivo de contribuir al desarrollo del sector y de ser una plataforma de intercambio de experiencias llevadas a cabo en todo el mundo, el Foro acogerá a referentes internacionales de los sectores gastronómico y turístico. Asimismo, se dedicará al fortalecimiento del vínculo entre la sostenibilidad y el turismo gastronómico, destacando su valioso papel en el desarrollo sostenible de los destinos turísticos (Agenda OMT para el Desarrollo Sostenible y de los Objetivos de Desarrollo Sostenible).

- **9-11 mayo: Fenavin (Ciudad Real)**

La feria de referencia de las bodegas españolas contará con expositores con stand 'Enoturismo de España'. Además, la Asociación participará en la mesa redonda 'El enoturismo del futuro' y organizará la mesa 'El Futuro del Enoturismo: el Papel de la Gestión del Conocimiento'

Según un informe de valoración del ICEX, Fenavin es la feria de referencia de las bodegas españolas, en la que en su edición anterior estuvieron presentes 1.361 bodegas procedentes de todo el territorio nacional, con 3.609 compradores procedentes de 62 países y se realizaron 277.761 contactos comerciales, con una cobertura mediática de primer orden.

- **13-21 mayo: III Jornada de Enoturismo 'Wine Days Mallorca'**

La Asociación protagonizará la ponencia 'El Futuro del Enoturismo: posicionando nuestra Marca-Lugar'. Wine Days Mallorca ofrece una manera diferente de visitar la isla a través del enoturismo, organizando un programa con gran cantidad de actividades culturales que permiten recorrer los cinco municipios que forman parte de la Denominación de Origen Binissalem: Binissalem, Consell, Sencelles y Santa Eugènia.

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ENOTURISMO

enoturismodeespaña.es | CIF: G87334645 | aee@aee-gob.org

Inscrita en el Registro de Asociaciones del Ministerio del Interior: Grupo 1º, Secc. 1ª, Nº 608584

Actividades, entre otras, como visitas a las bodegas (cellers) de la D.O., excursiones arqueológicas a yacimientos de la comarca, a sus mercados semanales, degustaciones de vinos y tapas, o una muestra de elaboración de queso de oveja artesano.

Las noches estarán amenizadas con conciertos en jardines, bodegas, auditorios o iglesias. Un programa para disfrutar de los placeres de la tradición enológica de Mallorca. Más información sobre cada uno de los eventos en: aee@aee-gob.org

Bodega Otazu

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada en un lugar idílico a tan sólo 8 km de Pamplona y enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Etxauri, con el río Arga como delimitador natural. Todos sus vinos son elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las **110 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay. 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 cada uno de sus vinos. Vinos marcados por un **microclima excepcional**, con influencias atlánticas que les permite obtener vinos con colores vivos, aromáticos y muy frescos en boca. Su carácter diferenciador se debe a la excelente acidez de sus uvas, permitiendo que el alcohol se integre perfectamente y además favorezca un largo envejecimiento.

Además, **Bodega Otazu** ha rescatado la tradición vitivinícola milenaria, y restaurado un patrimonio histórico cultural invaluable conformado por una Iglesia Románica (s. XII) una Torre Palomar (s. XIV), un Palacio medieval (s. IV) y una bodega del s. XIX, hoy en día convertida en espacio de arte donde podemos apreciar obras de distinguidos exponentes del arte contemporáneo internacional. Su nueva sala de barricas, la Catedral del Vino, es una obra arquitectónica de vanguardia mundialmente reconocida.

Bodega Otazu: Vino, Arte, Historia, Naturaleza.



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

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