

BODEGA OTAZU APUESTA POR LA RECUPERACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS DE LA CUENCA DE PAMPLONA

- *Bodega Otazu, en su apuesta por la innovación, ha presentado un proyecto de recuperación de variedades autóctonas iniciado en 2017 en colaboración con la Universidad Pública de Navarra. En esta investigación se han logrado recuperar variedades que se cultivaron hasta finales del siglo XIX en la Cuenca de Pamplona y que fueron desapareciendo tras la llegada del oídio y la filoxera.*
- *El Berués, uva reconocida ya en el siglo XVII por la calidad de sus vinos, era una variedad tinta de maduración temprana, grano pequeño y piel fina con la que se elaboraban vinos blancos, tintos y espumosos. En algunas referencias bibliográficas se describe como una variedad con calidad superior al Tempranillo y el Mazuelo.*
- *Paralelamente a este proyecto, Bodega Otazu en colaboración con EVENA (Estación de Viticultura y Enología de Navarra) está trabajando en la recuperación de otras variedades singulares de Navarra cuyas primeras plantaciones en bodega se han realizado esta primavera.*

Otazu, septiembre de 2019. Bodega Otazu, en su apuesta por la innovación, ha presentado un proyecto de recuperación de variedades autóctonas iniciado en 2017 en colaboración con la UPNA (Universidad Pública de Navarra) con el que se han logrado recuperar variedades cuyo cultivo era tradicional en los viñedos de la Cuenca de Pamplona hasta finales



Plantación manual de Berués

del siglo XIX. El proyecto ha estado dirigido por **Jose Luis Ruiz**, director técnico de Bodega Otazu, y **Gonzaga Santesteban**, Profesor Titular de Viticultura de la UPNA. Esta comarca llegó a tener casi 6.000 hectáreas de viñedo que desaparecieron prácticamente en su totalidad a finales del siglo XIX con la llegada de enfermedades como el oídio y la filoxera. Con la desaparición del viñedo, también desaparecieron variedades que llegaron a tener un gran peso en la viticultura de la comarca. **Entre ellas se encuentra el Berués, una variedad muy reconocida ya en el siglo XVII por la calidad de sus vinos.** El Berués era una variedad tinta de maduración temprana, grano pequeño y piel fina con la que se elaboraban vinos blancos, tintos y espumosos. En algunas referencias bibliográficas consultadas durante la investigación se han encontrado citas en las que se la describe como una variedad con calidad superior al Tempranillo y al Mazuelo, o incluso era requerida por parroquias como diezmo por su particular sabor.



Hoja y cepa de la variedad Berués

Bodega Otazu, que en el año 1991 decidió recuperar la actividad vitícola en la Cuenca de Pamplona con la plantación de 110 hectáreas de viñedo, continúa apostando fuerte por la zona en la que se encuentra ubicada la bodega con este **proyecto de recuperación de variedades con las que pretende elaborar vinos tan singulares como los que se hacían hace 150 años**. En 2017 el equipo de investigación comenzó una prospección de campo en zonas de la cuenca en las que se tenía constancia de la existencia de viñedo en el siglo XIX, encontrando plantas aisladas que vegetaban en estado salvaje y que fueron identificadas mediante técnicas de identificación de ADN. En total, más de 180 plantas entre las que aparecieron algunas de Berués, un tesoro perdido inexplicablemente. **Las plantas encontradas han sido reproducidas en vivero y en junio de 2019, se ha realizado la primera plantación**. Dada la poca cantidad de plantas encontradas inicialmente habrá que esperar hasta 2023 para tener un volumen de uva suficiente que permita realizar las primeras elaboraciones de vino tinto y espumoso. Otro punto

interesante a destacar dentro de este proyecto es el estudio de las levaduras presentes en los racimos de las plantas encontradas, con el objetivo de determinar si son diferentes a las que se encuentran en los viñedos actuales. De ser diferentes, se procederá a su reproducción y se usará en las elaboraciones con el fin de conseguir vino 100% singulares. Paralelamente a este proyecto, Bodega Otazu en colaboración con EVENA (Estación de Viticultura y Enología de Navarra) está trabajando en **la recuperación de otras variedades singulares de Navarra cuyas primeras plantaciones en bodega se han realizado esta primavera**. Ambos son proyectos a largo plazo con los que la bodega reafirma su compromiso por recuperar vinos que, con el paso del tiempo han caído en el olvido, con la intención de demostrar que esta pequeña zona de Navarra puede recuperar de nuevo el esplendor que tuvo siglos atrás gracias a estas variedades.

En la presentación del proyecto, la bodega contó con los siguientes ponentes: **Isabel Mijares** (Enóloga, Presidenta de Honor de la Asociación de Periodistas y Escritores Del Vino), **Gonzaga Santesteban** (Profesor Titular de Viticultura de la UPNA), **Félix Cibriáin** (Jefe de Negociado de Viticultura de EVENA) y **Jose Luis Ruiz** (Director Técnico de Bodega Otazu). Entre los invitados, acudió **Itziar Gómez**, Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, junto a **Fernando Santafé Aranda**, Director General de Desarrollo Rural. También se unieron miembros de Estación de Viticultura y Enología de Navarra, INTIA, Universidad Pública de Navarra y distribuidores nacionales de Bodega Otazu, sin olvidar profesionales del sector como Viveros Villanueva y



Itziar Gomez, Jose Luis Ruiz, Gonzaga Santesteban, María Isabel Mijares, Felix Cibriáin y Guillermo Penso durante la presentación de Berués en Bodega Otazu

Viveros Vitis Navarra. Este proyecto ha sido financiado con Fondos FEDER a través del Departamento de Desarrollo Económico del Gobierno de Navarra y cuenta con un presupuesto de 170.000 euros.

Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/n
31174 Otazu (Navarra)
T. 948 329 200
[**info@otazu.com**](mailto:info@otazu.com)
[**www.otazu.com**](http://www.otazu.com)

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
[**www.riosytoth.com**](http://www.riosytoth.com)