

## **BODEGA OTAZU CELEBRA LA CENA DE BIENVENIDA AL V CONGRESO INTERNACIONAL DE ARQUITECTURA Y SOCIEDAD**

- *Bodega Otazu fue el escenario escogido para la cena de bienvenida a los asistentes e invitados del V Congreso Internacional de Arquitectura y Sociedad. Bajo el título ‘Menos arquitectura, más ciudad’ tendrá lugar entre hoy y mañana en el Palacio Baluarte de Pamplona y ha sido inaugurado por el rey de España, Felipe VI.*
- *Entre los asistentes al congreso estarán los escritores Leonardo Padura (Premio Princesa de Asturias de las Letras 2015) y Eduardo Mendoza (Premio Cervantes 2016, que estuvieron en la cena; la alcaldesa de Madrid, Manuela Carmena; el fotógrafo Iwan Baan y los arquitectos Dominique Perrault, Jan Gehl y Belinda Tato, entre otros.*
- *Bodega Otazu es la bodega más septentrional del país para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan sólo 8 km de Pamplona y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil, con el río Arga como delimitador natural.*

Otazu, junio de 2018. Bodega Otazu se vistió de gala para convertirse en la capital europea de la arquitectura y recibir a los invitados a la cena de bienvenida del **V Congreso Internacional de Arquitectura y Sociedad**. La velada comenzó tras la reunión del patronato de la **Fundación Arquitectura y Sociedad**, que organiza el congreso. Esta edición se celebrará **entre hoy y mañana en el Palacio Baluarte de Pamplona** bajo el título **Menos arquitectura, más ciudad**. El **rey de España, Felipe VI**; la presidenta del Gobierno de Navarra, Uxue Barkos; el presidente de la Fundación Arquitectura y Sociedad, Carlos Solchaga, y el patrono fundador, Francisco Mangado, serán los encargados de inaugurar hoy la cita.

La estrecha vinculación de **Bodega Otazu** con el arte, a través de la actividad que desarrolla la **Fundación Otazu** desde 2016, y con la arquitectura, su sala de barricas ha sido reconocida internacionalmente como uno de los proyectos de arquitectura y vino más relevantes a nivel mundial, la convierten en el escenario idóneo para ser la antesala de la **quinta edición del Congreso Internacional de Arquitectura y Sociedad**. El ravioli de bogavante y el solomillo con foie que degustaron los comensales se acompañaron de Pago de Otazu Chardonnay con Crianza 2014 y Señorío de Otazu 2009. La cena se celebró en la bodega, en el salón situado entre su pasado, la sala de barricas original del edificio de 1840 en la que se expone una prensa del siglo XIV, y su presente, la sala de barricas, la catedral del vino, obra del arquitecto Jaime Gaztelu. Entre los asistentes, estuvieron los escritores y ponentes del congreso **Leonardo Padura** (Premio Princesa de Asturias de las Letras 2015), junto a su esposa Lucía López Coll, y **Eduardo Mendoza** (Premio Cervantes 2016).

A estas personalidades se le unirán entre hoy y mañana el escritor **Deyan Sudjic**; la alcaldesa de Madrid, **Manuela Carmena**; el ex alcalde de Barcelona y actual director ejecutivo del Programa de Naciones Unidas para los Asentamientos Humanos (ONU-Hábitat), **Joan Clos**, el fotógrafo **Iwan Baan** y los arquitectos **Dominique Perrault**, **Salvador Rueda**, **Farshid Moussavi**, **Belinda Tato**, **Jan Gehl** y **Jaime Lerner**. Este congreso organizado por la Fundación Arquitectura y Sociedad ha reunido desde sus inicios ha reunido a **10 premios Pritzker**, considerados los **Nobel de la arquitectura**, y sitúa a Pamplona como la capital española del debate y la reflexión

sobre la ciudad y su futuro. En su quinta edición, la cita tendrá **como protagonista a la ciudad** para reflexionar sobre **nuevas formas de urbanismo** desde dimensiones como la ecología, el consumo energético, la movilidad sostenible y la humanización de los espacios públicos.

### **Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza**

**Bodega Otazu** es la bodega situada más al norte de España para la **producción de vino tinto**. Se encuentra ubicada **a sólo 8 km 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 **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.



**Bodega Otazu**  
**Señorío de Otazu s/n**  
**31174 Navarra**  
**T. 948 32 92 00**  
[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)