

**BODEGA OTAZU FUE AYER EL ESCENARIO DEL PRIMER EPISODIO
DEL PROGRAMA DE VIAJES CHINO CON MAYOR AUDIENCIA,
“THE EDGE OF THE WORLD”**

- *Bodega Otazu ha sido la primera parada en España de “The Edge of the World”, el programa de viajes chino con mayor audiencia (375 millones de espectadores) para descubrir la gastronomía, la cultura del vino y la arquitectura españolas.*
- *El canal chino Guangdong Radio & Television, con una audiencia de 375 millones de espectadores, grabó ayer uno de los diez capítulos de este programa en Bodega Otazu, Navarra.*
- *Para la grabación de este episodio, el cocinero navarro Koldo Rodero, con una estrella Michelin y tres soles Repsol, elaboró ayer en Bodega Otazu un menú con productos de mercado –maridado con tres vinos de Otazu – que se sirvió anoche.*

Madrid, marzo de 2017. Bodega Otazu (Navarra) ha sido el primer destino de las dos paradas que contempla en España el programa de viajes chino con mayor audiencia (375 millones de espectadores), “**The Edge of the World**”, para **mostrar las virtudes de la gastronomía, la cultura del vino y la arquitectura de nuestro país.** La grabación del primer capítulo, de los diez que componen la temporada, tuvo lugar ayer en una jornada en la que el equipo del programa pudo vivir en primera persona las excelencias de los vinos de **Bodega Otazu** y la gastronomía de la región.



La siguiente parada será Barcelona, donde descubrirán la arquitectura de la Ciudad Condal. El programa, que se emite a través del **canal público chino Guangdong Radio & Television**, es propiedad del empresario **Dr. Lam King Ming**, quien, además, preside la delegación del sudeste asiático de la Commanderie des Cordons Bleus de France.

Además de Bodega Otazu y Barcelona, a lo largo de 2017, el programa viajará a: **Antártida, China** (Yunnah y Shangri-La), **Tanzania, EE. UU. (Las Vegas y el Gran Cañón del Colorado), Israel (Jerusalén), Camboya y Mongolia** para grabar y difundir la **cultura y costumbres de cada territorio.**

La grabación de este episodio se celebró ayer en una jornada protagonizada por **Koldo Rodero**, del restaurante Rodero, **chef navarro con una estrella Michelin** y tres soles Repsol, el único con estas distinciones en Navarra, que acompañó al equipo de “**The Edge of the World**” al **mercado E. Leclerc**, en Pamplona, a comprar la mejor materia prima para elaborar un menú maridado con tres referencias de **Bodega Otazu**, que el equipo pudo degustar anoche. Los platos que se sirvieron fueron:

- Sopa fría de remolacha y manzana con merengues de cuajada y jengibre, maridado con **Otazu Chardonnay 2016.**
- Espárragos blancos y verdes con pil pil de albahaca y berberechos, maridado con **Otazu Rosado Merlot 2016.**
- Lenguado con meloso de alcaparras, setas y salvia, maridado con **Otazu Premium Cuvée 2009.**
- Postre: En busca de la trufa, maridado con **Pago de Otazu 2009.**

Bodega Otazu

Bodega Otazu es la bodega con producción de vino tinto situada más al norte de España. Se encuentra ubicada a tan solo 8 km de **Pamplona** y está enmarcada entre la sierra del Perdón y la sierra de 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: vino, arte, historia, naturaleza



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

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