

## BODEGA OTAZU REFUERZA SU COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL CON EL PROYECTO DE REGENERACIÓN DEL SUELO ‘LIVIÑG SOIL’

- *Bodega Otazu, en su visión de la sostenibilidad, está avanzando en el proyecto LIVIÑG SOIL, cofinanciado por el Gobierno de Navarra y los Fondos Europeos, en el que profundiza en la sostenibilidad de la gestión del suelo, buscando distintas soluciones que reduzcan el uso de herbicidas, incrementen la biodiversidad, la actividad microbiana y refuercen la estructura de la tierra.*
- *Además, continúa dando forma a su proyecto ‘ViñaSostenible’, con el que se dirige hacia un modelo agrícola más sostenible, aumentando la biodiversidad y reduciendo el impacto de los tratamientos fitosanitarios. La Bodega sigue participando en otras propuestas sostenibles, de ahí su pertenencia a las iniciativas Biovid (nuevas técnicas de biocontrol frente a la botrytis), OIVINA (predicción de la enfermedad del oídio en el viñedo) y O3VIÑA (control de enfermedades fúngicas en la viña), financiadas por el Gobierno de Navarra.*
- *Bodega Otazu mantiene un compromiso ineludible con la protección del medio ambiente y la sostenibilidad, fijándose el objetivo de alcanzar cero emisiones netas para 2030. Así, ha implantado el uso de botellas más ligeras en los vinos de la gama Otazu. Estas nuevas botellas protegen al vino igual que las anteriores; sin embargo, es un vidrio más liviano, que utiliza menos materias primas, consume una cantidad de energía menor, reduce las emisiones de CO2 y, por lo tanto, mitiga la huella de carbono.*

**Otazu (Navarra), agosto de 2022.** Bodega Otazu, el viñedo con D.O.P. Pago más al norte de España, afianza su compromiso con la sostenibilidad durante este 2022 con un nuevo proyecto, dentro del Programa de Desarrollo Rural (PDR), denominado LIVIÑG SOIL, que persigue impulsar un suelo más sostenible. La iniciativa está cofinanciada por el Gobierno de Navarra y los Fondos Europeos, y se une a la propuesta OIVINA, que trabaja en la predicción de la enfermedad del oídio para lograr un viñedo sostenible en Navarra.

**La Bodega está avanzando en el proyecto LIVIÑG SOIL, que comenzó el pasado mes de enero y que prevé finalizar en diciembre de 2023.** Una iniciativa en la que trabaja junto a otras tres bodegas, de la mano de la **Universidad de Navarra (UPNA)**, como organismo de investigación. Con esta iniciativa, Bodega Otazu **profundiza en la sostenibilidad de la gestión del suelo, buscando distintas soluciones que ayuden a reducir el uso de herbicidas**, incrementar la biodiversidad, mejorar la nutrición y la actividad microbiana y reforzar la estructura de la tierra, con lo que se minimizan los problemas de compactación.

En concreto, **se busca modificar la gestión del suelo bajo las cepas, eliminando el uso de herbicidas**, mientras en las calles se sembrarán distintas cubiertas vegetales según los diferentes suelos. A la siembra habitual en los viñedos de festuca, avena, cebada y mostaza blanca, añadiremos la de trébol, alfalfa, veza, rábano o mostaza abyssine. **En este sentido, se analizarán los costes de cultivo**, el comportamiento agronómico y composición de la uva, las

implicaciones sobre el estado hídrico, la presencia de especies invasoras en la línea del cultivo y se completará un estudio sobre la biodiversidad del agrosistema.

Además, con el objetivo de seguir profundizando en el concepto de sostenibilidad, la Bodega **continúa dando forma a su proyecto ‘ViñaSostenible’**, que se puso en marcha en 2021 junto al equipo de fruticultura y viticultura avanzada de la **Universidad Pública de Navarra (UPNA)**, y que quiere crear un modelo agrícola más sostenible a través del aumento de la biodiversidad y la reducción del impacto de los tratamientos fitosanitarios. Este 2022, Bodega Otazu ya ha afianzado la iniciativa ‘ViñaSostenible’, que será la guía en todas las labores del viñedo y su entorno.



El proyecto, también cofinanciado por el Gobierno de Navarra y por los Fondos Europeos FEDER, ha puesto en marcha desde sus comienzos numerosas acciones dentro de la finca defendiendo el respeto de los ecosistemas en el sector vitivinícola en base a la mejora de sus hábitats. Por ello, **‘ViñaSostenible’**, en su objetivo por potenciar el ecosistema Otazu, busca **aumentar la biodiversidad** en la explotación y en su entorno a través de diversas intervenciones.



De esta forma, la **colocación de cajas nido e insectarios en puntos estratégicos**, seleccionados por Técnicos de Medio Ambiente de la **Fundación Ilundain Haritz Berri**, es una de las actividades que ha ayudado a mantener controladas las plagas y reducir los posibles daños en los cultivos. También, la **plantación de setos y arbustos autóctonos** (unas 500 plantas, de más de 20 especies) sirven de cobijo y alimento para la fauna del entorno. A la hora de seleccionar las especies vegetales, se tuvo en cuenta las “series de vegetación” de la zona, la vegetación potencial y el interés de cada especie, como alimento o refugio para animales.

Por otra parte, Bodega Otazu incorporó hace muchos años la **siembra de cubiertas vegetales y flores en el viñedo**, una de las labores más significativas y únicas de su viticultura, profundizando en el estudio del suelo a nivel microbiológico para aumentar la biodiversidad y controlar las plagas. La extensa **cubierta vegetal** permite reducir, de forma natural, hasta en un 45% la producción de uva, siendo este el primer paso del proceso de selección de la mejor materia prima. En este proyecto, la Bodega aprovecha los conocimientos adquiridos, sembrando cubiertas florales para atraer a insectos polinizadores, que además de contribuir a la reproducción de las plantas, sirven de alimento a la fauna auxiliar.

Siguiendo con esta propuesta de sostenibilidad, la Bodega emprenderá distintas actuaciones dirigidas al ahorro energético y uso de energías verdes. Así, este año se instalarán en la finca, con vistas al autoabastecimiento, placas solares.

Tal y como ha demostrado desde su origen, Bodega Otazu ha mantenido un **compromiso ineludible con la protección del medio ambiente y la sostenibilidad**, fijándose el objetivo de alcanzar cero emisiones netas para 2030, entre otro de los proyectos medioambientales que está llevando a cabo. Con este fin, la Bodega está implantando diversas medidas: una de ellas, es el uso de botellas más ligeras (420 gramos) en los vinos de la gama Otazu. Estas nuevas botellas protegen al vino exactamente igual que las anteriores de 600 gramos. Sin embargo, este vidrio más liviano supondrá utilizar menos materias primas, consumir una cantidad inferior de energía, **reducir las emisiones de CO2 y, por lo tanto, mitigar la huella de carbono**. Gracias a estos cambios, Bodega Otazu sigue el camino del respeto absoluto al medio ambiente y la naturaleza, aportando su granito de arena hacia un mundo más sostenible para nosotros y las generaciones futuras.

También, dada la importancia de las abejas en el ecosistema, Bodega Otazu ha iniciado un **proyecto** con el objetivo de favorecer su supervivencia. A parte de las iniciativas anteriores, la Bodega sigue participando en otras propuestas sostenibles, de ahí su pertenencia a los programas Biovid (nuevas técnicas de biocontrol frente a la botrytis) y O3VIÑA (control de enfermedades fúngicas en la viña), financiados por el Gobierno de Navarra.

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

**Bodega Otazu** es el viñedo con D.O.P. Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada a **tan solo ocho kilómetros 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 **116 hectáreas de viñedo propio** que rodean la Bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay y Berués**. Además, desde 2009 Bodega Otazu es una de las **solo 19 bodegas en España que cuenta con el reconocimiento de calidad de "Vino de Pago"**, máxima categoría que puede obtener un viñedo y que les permite elaborar vinos bajo su propia Denominación de Origen Protegida "Pago de Otazu", lo que garantiza la selección y la personalidad inimitable de todos sus vinos.

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

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