

Otazu Premium Cuvée, Cabernet, Merlot, Tempranillo, Navarra, 2019

Vida útil: 5 años, preferiblemente aprovecharlo joven y lleno de fruta, pero va a evolucionar bien y ganar algo de complejidad.

Bodega de Otazu es un lugar que combina de una manera muy natural la historia, el arte y el vino, un blend de sensaciones que raramente puede ser desasociada, de alguna manera las tres cosas van juntas, siempre el vino se ha llevado de la mano con el arte y la historia, con un tema de prestigio que hace a esta bebida un tema muy cultural, llevado a un extremo esto no es tan bueno, cuando estamos pensando que tengo que ser culto para tomar vino, especialmente en países como Colombia, que por cuestiones monetarias desde los años 70 hasta casi que 2020, el vino era una bebida de altos estratos e “inalcanzable” para consumidores promedio.

De alguna manera Navarra tuvo esta lucha también, enfrentándose a su vecino cercano, Rioja, donde inclusive un pedazo de su tierra todavía es embotellada como Rioja, la DOCa Rioja se extiende no solo a la comunidad autónoma de Rioja sino también a un pedazo de Navarra e inclusive al país Vasco. Navarra se ha destacado por sus vinos rosados, básicamente por que no cedieron al estilo mundial de La Provence, de esos vinos muy claritos con a penas algunas horas o minutos de maceración, los rosados de Navarra siguen siendo “oscuros”, “pesados” para ser rosados, pero desde el 2003, cuando nace el concepto de Vinos de Pago en España, Navarra ha sido foco por sus vinos de prestigio.

Los vinos de Pago son una “nueva” forma de denominación de origen de España, que legalmente esta por encima de las demás, la pirámide que forma la legislación española es así, desde la base a la punta: Vino de Mesa (VM), Vino de la Tierra (VdT), Vino de calidad con Indicación Geográfica (VCIg), Denominación de Origen Controlada (DOC), Denominación de Origen Controlada y Calificada (DOCa) y Vino de Pago (VP). Recuerden que mayor prestigio legal suele asociarse con calidad y con prestigio, precio y muchos otros factores. En Navarra nacen tres vinos de pago, Pago de Arinzano, Pago de Otazu, Pago de Irache, estos tres vinos, ojo, no son todos los vinos de la bodega, sino que son tres parcelas, o viñedos especiales de las cuales salen estos vinos se declararon VP. Esto quiere decir que la Bodega Otazu tiene un vino “Denominación de Origen Pago de Otazu Protegida”, su mención en etiqueta es Altar “Pago de Otazu DOP”. El restante de sus vinos son D.O Navarra.

La mezcla de, historia, cultura, arte se complementa con la parte legal y el disfrute, este blend de Cabernet, Merlot y Tempranillo no es una casualidad, es el resultante de un blend tradicional de dos uvas que históricamente van juntas, con la adición de la historia española con el Tempranillo, es un vino pensado para ser

más elegante que potente, la uva tempranillo le suma algo de profundidad y color al tema, como los españoles.

Nuestro maridaje no puede ser tan tradicional ni regional en este caso, ya que parte importante de los platos de Navarra incluyen espárragos y alcachofas que vamos a tratar de evitar para vinos tintos, sin embargo, los pimientos (pimentones) rellenos de bacalao puede funcionar divinamente, y no tal vez ese plato colombianizado de pepinos de cocina relleno de sardinas no funcione, pero si unos pimentones ahumados rellenos de bacalao, anchoas o sardinas confitadas en una salsa pomodoro puede funcionar. Pequeño tip, para hacer pimentones ahumados y potenciar esa sensación ahumada, solo hay que ponerlos directo al fuego, quemarlos bien y una vez quemados meterlos en una bolsa ziplock y dejarlos enfriarse en la bolsa, el ahumado va a ser mucho más intenso.

Entre lo intenso, lo bueno y las complicaciones legales y confusiones de nombre, este vino se merece entender como la percepción de nombre y legal es un constructo mental. Un documental, "Made you Look", sobre como algunas falsificaciones de arte pasaron por originales, generaron suspiros y emoción y al final, aunque siguiera siendo un mismo cuadro, en el momento que se descubre que es falso, genera frustración y decepción. Después de ver el documental, solo tenemos que recordad, que, lo importante de cada expresión artística es, finalmente, como me hace sentir, y definitivamente en el vino es así.