vinetur

Otazu conquista el Premio Pyme Navarra por revolucionar el vino navarro

La bodega representará a Navarra en la fase nacional tras el reconocimiento a su innovación y empleo

jueves 25 de junio de 2026



La bodega Otazu ha recibido el Premio Pyme Navarra 2026, concedido por Banco Santander y Cámara Navarra en colaboración con Cámara de España y Diario de Navarra. El jurado ha reconocido a la empresa por su aportación al desarrollo económico, la creación de empleo y su capacidad de innovación.

La entrega del galardón se celebró este jueves, 25 de junio, en la sede de Banco Santander en Pamplona. Diego Farrera, consejero delegado de Otazu, recogió el premio en un acto al que asistieron representantes institucionales, empresarios y directivos de la Comunidad foral.

Durante su intervención, Farrera defendió el papel del vino navarro y afirmó: “Queremos situar al vino de Navarra donde tiene que estar. Hay más que Rioja y Ribera del Duero”.

El jurado ha situado a Otazu como una referencia del sector vitivinícola por su apuesta por la innovación, el empleo, la formación, la sostenibilidad y la internacionalización. La bodega tiene presencia en más de 30 países y, según las entidades organizadoras, ha consolidado un proyecto ligado al territorio durante las últimas décadas.

Otazu está situada entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil y alberga el viñedo con Denominación de Origen Protegida Pago, D.O.P. Pago de Otazu, más septentrional de España. La familia Penso recuperó la bodega en 1989, después de más de un siglo de inactividad tras la llegada de la filoxera a España a finales del siglo XIX.

La empresa explica que su modelo une el legado histórico del Señorío de Otazu, con orígenes en el siglo XII, y una bodega fechada en 1840 con una gestión orientada al largo plazo. Entre los elementos valorados por el jurado figura también la transformación digital aplicada en los últimos años.

Dentro de ese proceso, Otazu ha desarrollado una aplicación propia de gestión integral para digitalizar tareas ligadas a producción, calidad, gestión de existencias, compras, eventos, recursos humanos y atención al cliente. La compañía sostiene que esta herramienta facilita decisiones basadas en datos y mejora la eficiencia operativa.

En el viñedo, la bodega ha incorporado estaciones meteorológicas, sensores de humedad y de estrés hídrico y drones para el seguimiento agronómico de las parcelas. La empresa señala que estas soluciones permiten ajustar mejor el manejo del viñedo y avanzar hacia un modelo más eficiente y sostenible.

La sostenibilidad es otro de los ejes del proyecto. Otazu ha instalado paneles solares con los que ha logrado una reducción del consumo del 16,97%. También ha rebajado un 26% el peso de sus botellas, fabricadas con hasta un 84% de material reciclado. A ello suma iniciativas como el uso de acolchado orgánico elaborado con lana de oveja Latxa para conservar mejor la humedad del suelo y optimizar el uso del agua.

El jurado también ha valorado el compromiso de la bodega con las personas, el talento y la formación continua, así como el carácter internacional y diverso de su plantilla.

Con este premio, Otazu representará a Navarra en la fase nacional del Premio Pyme del Año 2026. El fallo se conocerá durante los primeros meses de 2027 en Madrid.