



Área Profesional. El Programa de los Sumilleres

La Nariz de Oro ha preparado un intenso programa de actividades para los sumilleres participantes, haciendo especial hincapié en la vertiente formativa de las mismas. Estos son los ‘**puntos álgidos**’ de la jornada:

Jueves, 12 de junio:

- ☛ Catas del Concurso *Los Mejores Vinos de España 2014* **(11,15 h)**
- ☛ Taller *Bodegas Gramona*. **(15,30 h)**
- ☛ Taller **Análisis sensorial del café vs. vino**. El café de Nespresso y vinos del mundo de *Bodegas Torres*. A cargo de José Joaquín Cortés, sumiller y Nariz de Oro 2012. **(16,45 h)**
- ☛ Master Class **Chivas Regal Experience**. A cargo de Diego Gonzalez brand ambassador de Chivas Regal. **(18 h)**

Viernes, 13 de junio:

- ☛ Catas finales “*Los Mejores Vinos de España*”. **(9 h)**
- ☛ Taller *Bodegas Azpilicueta*. A cargo de Elena Adell, enóloga de la bodega **(10 h)**
- ☛ Taller *Juvé & Camps*. A cargo de Toni Cantos y Antonio Orte, enólogos de la bodega. **(11 h)**
- ☛ Taller *Bodega Ramón Bilbao*. **(11,45 h)**
- ☛ Taller *Marqués de Riscal*. **(13,30 h)**
- ☛ **Prueba de La Nariz de Oro -1ª eliminatoria- (15,30 h)**
(Incluye el examen con la copa negra y un examen teórico)
- ☛ Proclamación de los **candidatos** a la **Gran Prueba Final (17 h)**
- ☛ **Gran Prueba Final de La Nariz de Oro (17,15 h)**
(Salón Gran Presidencial. Abierta al público)
- ☛ **Entrega de Premios. Proclamación de la Nariz de Oro 2014 (18,30 h)**

IV Edición Premio Torres

Jueves, 12 de junio:

☛ Prueba ‘**De armonía y Servicio de vinos Torres**’ **(19 h)**. Durante media hora podremos presenciar cómo tres sumilleres –aspirantes a La Nariz de Oro y que han sido seleccionados mediante una exigente prueba teórica– llevan a cabo un examen de Armonía y Servicio del vino. Los vinos han sido escogidos entre **la gama de productos Premium de Torres**. Los platos con los que han de armonizarlos los ha elaborado el prestigioso chef del hotel Villa Magna **Rodrigo de la Calle** (quien regenta el restaurante gastronómico **R de la Calle**, en el mismo hotel). Y el jurado ante el cual tendrán que realizar la prueba –que también permitirá la **asistencia de público**– estará compuesto por cualificados y exigentes profesionales del sector encargados de valorar hasta el mínimo detalle en la **ejecución de los concursantes**.

☛ Jurado:

- *Joffre Tarrida. **Nariz de Oro 2014**
- *Victoria Pons. **Enóloga de Torres**
- *Sofía Magaña. **Directora de la revista Vino+Gastronomía**
- *Rodrigo de la Calle. **Chef del hotel Villa Magna**



Área 'Experimenta'. El Programa de La Fiesta del Vino

Aquí el lado lúdico de la gastronomía y el vino, se fusiona con el didáctico a través de la celebración de **catas de vino, degustaciones o talleres enogastronómicos**.

☛ *Salón de Vinos y Productos Gourmet (12,30-20 h ininterrumpidamente)*

Añadas que aún no se pueden encontrar en el mercado, variedades de uva **inéditas** y elaboraciones **sorprendentes** de etiquetas difíciles de conseguir por el neófito. Todo ello, en la sala **EXPERIMENTA**. A un mes de la final, las bodegas participantes son:

Abadal; Arzuaga Navarro; Arrayán; Azpilicueta; Blas Serrano; Bodegas Aragonesas; Carabal; Carchelo; Casona Micaela; Cezar Viñedos y Bodega; C.R.D.O. Navarra; Coop. St. Bárbara de Titaguas; Gramona; Heredad de Urueña; Hijos de A. Barceló; Hiriart; Juve & Camps; Laztán; Masaveu; Marqués de Cáceres; Ramón Bilbao; Ribera del Duratón; Ronsel Do Sil; Señorío de Astobiza; Viña Suelda; Torres.

También contaremos con la presencia de otro tipo de bebidas gourmet como la marca de agua Premium **Vilas del Turbón**. Además uno de los espacios del salón estará reservado para los exclusivos y succulentos productos del CR DO **Dehesa de Extremadura**.

LOS TALLERES DE LNO (plazas limitadas, reservas: prensa@lanarizdeoro.com)

Jueves, 12 de junio:

¡Nuevo! Degustación de productos en el stand de Dehesa de Extremadura (13-13,30 h)

Descubre todos los secretos del ibérico con la gama de productos del CR DO Dehesa de Extremadura, en su stand de **Experimenta (Salón Gran Presidencial)**

Mañana:

☛ ***'Vinos DO Navarra y productos del pato Reyno Gourmet' (14-14,30 h)***

La unión de esta **delicatessen** del Reyno Gourmet navarro con los vinos de la misma zona abre **insospechados horizontes gastronómicos**.

Tarde:

☛ ***'Conservas La Brújula-Ramón Peña'. (18-18,30 h)***

Son los **productos gourmet** que mayor sorpresa y deleite han aportado a la gastronomía en los últimos años. Descubre todo un **universo de posibilidades**.

Viernes, 13 de junio:

☛ ***'La importancia de una buena copa, también en los Blancos' (13,30-14 h)***

Impartido por **Elena Adell**, enóloga de Azpilicueta y jurado de La Nariz de Oro. Se podrá observar el distinto **comportamiento de un vino blanco** según el recipiente utilizado. Una experiencia en la que se descubrirá el **insospechado potencial** de los blancos en cata.

☛ ***'Vinos DO Navarra y quesos navarros (Roncal e Idiazábal)' (14,30-15 h)***

Armonizaremos los grandes vinos navarros con dos de sus quesos más emblemáticos, el **Roncal** y el **Idiazábal**