vinetur

11 sumilleres se clasifican en Santiago de Compostela para la final de La Nariz de Oro

Eva Pizarro, del restaurante Acio en Santiago de Compostela (A Coruña), fue la Mejor Sumiller de la convocatoria

martes 16 de abril de 2013

ESCRITO POR MADRID



El martes 16 de abril se celebró en Santiago de Compostela la XXII Edición de La Nariz de Oro, el mítico concurso que premia a aquel sumiller capaz de distinguir un vino en una copa negra, guiado sólo por su olfato.

La prestigiosa competición, organizada por la revista Vino+Gastronomía y patrocinada por Azpilicueta, CRDO Navarra, Dinastía Vivanco, Bodegas Torres, Vilas del Turbón, Chef & Sommelier y Chivas Regal reunió en el Parador de Los Reyes Católicos de Santiago de Compostela a la mejor cantera de sumilleres de Galicia y Asturias.

El certamen congregó a 23 profesionales que cataron casi 50 vinos dentro del concurso de 'Los Mejores Vinos de España'. Mientras que en la prueba que decidió su paso a la final, realizada con vinos de Bodegas Azpilicueta, los participantes tuvieron que descifrar, tan sólo guiados por su olfato, qué vino se escondía en la copa negra.

En esta semifinal los sumilleres afinaron su olfato para identificar una muestra de las viñas de Azpilicueta en Mendavia (DO Ca Rioja): un Tempranillo 2011, con 8 meses de barrica en roble americano.

Además, los profesionales participaron en conferencias impartidas por Lionel Vigneron, enólogo del departamento de Relaciones Públicas y Comunicación de Torres; Elena Adell, enóloga de Bodegas Azpilicueta; Rafael Vivanco, director técnico de Bodegas Dinastía Vivanco; y Marcos Martínez, brand ambassador de Chivas Regal.

Aquellos sumilleres que demostraron un olfato privilegiado al identificar el vino oculto en la copa negra fueron los elegidos. Se clasificaron en total 11 sumilleres:

- · **Eva Pizarro, de Acio (Santiago de Compostela, A Coruña)**
- · Olga Rodríguez de Despensa do Ribeira (Cambados), en Pontevedra.
- · José Luis Aragunde de Vinoteca Ribeira de Fefiñans (Cambados).
- · Bruno Lovelle de Jema (Chantada), en Lugo.
- · Juan Ignacio Ayerbe de Juan Ayerbe El Sumiller (A Coruña).
- · Ricardo García de Don Quijote (A Coruña).
- · Carlos Jorge de O Ferro (Santiago de Compostela), en A Coruña.
- · José Antonio Santamaría de In Vino Veritas (Burgos).
- · Eduardo Camiña de Abastos 2.0 (Santiago de Compostela), en A Coruña.
- · Alfredo Herrero de La Cueva de Fabia (Valladolid).
- · Eva Díez de In Vino Veritas (Burgos).

"Los Mejores Vinos de España"

No sólo los sumilleres compiten en La Nariz de Oro, sino que también lo hacen los vinos. Cada año, tanto los profesionales que acuden al concurso como el jurado que los califica, catan a ciegas múltiples vinos que aspiran a convertirse en ‘Los Mejores Vinos de España’.

En esta semifinal se cataron alrededor de 40 vinos, y éstos fueron los elegidos:

En la categoría de Espumosos:

- Roger Goulart Reserva Brut Nature 22008. Roger Goulart. Cava

En la categoría de Blancos:

- Gramona Sauvignon Blanc 2012. Gramona. Penedès
- Leive Paradigma 2012. Aurea Lux. Ribeiro Valmiñor 2011.Valmiñor. Rías Baixas

En la categoría de Rosados:

- Señorío de Sarría Viñedo nº 5 Viñas Viejas Garnacha 2012. Señorío de Sarría. Navarra
- Urbezo Merlot 2012. Solar de Urbezo. Cariñena
- Pardevalles Prieto Picudo 2012. Viñedos y Bodega Pardevalles. Tierra de León

En la categoría de Tintos con menos de 9 meses de crianza:

- Pradorey Roble 2011. Pradorey. Ribera del Duero
- La Meseta 2010. Ercavio. VT Castilla

En la categoría de Tintos con más de 9 meses de crianza:

- Santo Syrah 2011. Heredad de Ureña. VT Castilla y León
- Altos de la Finca Constancia 2011. González Byass. VT Castilla
- Salmos 2010. Torres. Priorat
- Arnegui Crianza 2010. Pagos del Rey (Félix Solís). Rioja
- Moisés 2009. Heredad de Ureña. Toro
- Doncel de Mataperras 2009. Marqués de Velilla. Ribera del Duero
- Cruz de Alba 2009. Cruz de Alba (Ramón Bilbao). Ribera del Duero

- Quercus 2008. Fontana. VT Castilla
- Finca Romaila 2008. Finca Romaila. VT Castilla
- Antaño Graciano 2008. García Carrión. Rioja
- Campo Viejo Gran Reserva 2005. Campo Viejo (Domecq). Rioja

En la categoría de Dulces:

- Alma de Luna 2011. Luna Beberide. VT Castilla y león
- Sinols Moscatel 2011.Sinols. Empordá

Tanto la actuación de los sumilleres como la calidad de los vinos participantes, fueron valoradas por un jurado de expertos compuesto por: Elena Adell, enóloga de Azpilicueta; Vanesa Viñolo, directora de catas de La Nariz de Oro; y Xoan Cannas, Nariz de Oro 2004.

La Nariz de Oro Experimenta

Los barceloneses se congregaron también en el Parador de Los Reyes Católicos de Santiago de Compostela para asistir a La Nariz de Oro Experimenta. Abrió sus puertas al público con una selección de expositores de algunas de las mejores bodegas del país como Azpilicueta; Carabal; Carballal; Dinastía Vivanco; González Byass; La Donaira; Más que Vinos-Ercavio; Solabal. Y los asistentes tuvieron además la oportunidad de aprender a catar agua en el stand de Vilas del Turbón.

Asimismo, se impartió un interesante taller para aficionados. El Taller de copas a cargo de Elena Adell, enóloga de Bodegas Azpilicueta. Adell constató, en el transcurso de esta actividad y ante los doce privilegiados asistentes, el distinto comportamiento de un vino según el recipiente utilizado además de realizar la cata en exclusiva del vino ‘Azpilicueta Colección Privada’ en la copa Azpilicueta by Riedel, explicando a la vez el por qué del diseño y concepción de esta exclusiva copa para este singular tinto.