

VIVIR

3 de los 5 sumilleres de la final de la Nariz de Oro, de Burgos

B.D. / Burgos - miércoles, 30 de abril de 2014

La final de la Nariz de Oro 2014, que se celebrará en Madrid los días 12 y 13 de junio, tendrá sello burgalés. No en vano, tres de los cinco sumilleres que competirán en las pruebas definitivas son de Burgos, tras clasificarse en las semifinales celebradas este martes en el hotel Silken Puerta de América y en las que se dieron cita 40 profesionales de Madrid, Castilla y León, Castilla La Mancha y Aragón que cataron más de 40 vinos.

Se trata de Fernando Mayoral, de El Rincón de España, que además fue elegido mejor sumiller de la convocatoria; Ignacio Carcedo, de Casa Ojeda, y Javier Mayoral, de El Rincón de España. Los otros dos finalistas son Nuria España, del restaurante madrileño Lavinia, y Francisco Rosa, de El Bogavante de Almirante, de Madrid.

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 Alfaro (DO Ca Rioja): un Graciano 2012, con 9 meses de barrica en roble francés nuevo.

La competición, organizada por la revista Vino+Gastronomía, reunió en el Hotel Silken Puerta de América de Madrid a la mejor cantera de sumilleres del centro del país. Burgos contó con diez de los 40 semifinalistas.

Los mejores vinos. Pero no sólo los sumilleres compiten en la Nariz de Oro, sino que también lo hacen los vinos. Cada año, tanto los profesionales que concurren 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 entre los elegidos figuran varios Riberas del Duero, entre ellos Portia, Blas Serrano, Viña Tueda y Grandes Bodegas.