

El Restaurante Pedro Romero en la final del concurso La Nariz de Oro

Siete sumilleres andaluces han conseguido una plaza en la Final Nacional de La Nariz de Oro

Esta semana se ha celebrado en Sevilla la segunda semifinal, tras San Sebastián, de la XIX Edición del certamen La Nariz de Oro, la famosa competición que busca a aquel sumiller capaz de identificar un vino en una copa negra, guiado tan solo por su olfato.

El Hotel Silken Al-Andalus ha acogido esta semifinal en la que han competido más de 60 sumilleres de toda la comunidad andaluza. La competición pasará en los próximos meses por el resto de fases semifinales en las ciudades de Madrid (16 de febrero), Valencia (9 de marzo) y Barcelona (4 de mayo) acogiendo a más de 400 profesionales y sólo los sumilleres que superen con éxito una de las pruebas de la Nariz de Oro, lucharán en la final de Madrid prevista para el fin de semana del 5 y 6 de junio. A lo largo de todo el concurso participarán más de 400 sumilleres y se catarán 500 vinos.

En la competición de hoy, han logrado su pase para la final:

- Israel Espinar Delgado del Restaurante Texas, en Pilas (Sevilla). Mejor Sumiller de Andalucía y Mejor Sumiller Provincial de Sevilla.

- Jacinto Rodríguez Mateos del Restaurante Tirititrán, en Sevilla.

- Agustín Soler del Restaurante Tirititrán, en Sevilla.

- Alejandro Guzmán de Makro Sevilla.

- Pedro Miguel Ortega de Casa Pepe (la Judería), en Córdoba. Mejor Sumiller Provincial de Córdoba.

- Rafael Benavente de Sojo Café, en Córdoba.

- Tomás Mayo Sánchez del Restaurante Pedro Romero, en Ronda, Málaga. Mejor Sumiller Provincial de Málaga.

En los últimos años el galardón ha sido obtenido por David Seijas del Restaurante El Bulli, en 2006; Antonio Jesús Gutiérrez de Trujal Vinos en Málaga, en 2007; Jordi Raventós del Restaurante El Bosc en Tarragona, en 2008; y María José Vázquez del restaurante del Museo Guggenheim de Bilbao, en 2009.

No sólo son los sumilleres los que compiten en La Nariz de Oro, sino que cada año se galardonan tres vinos (Oro, Plata y Bronce), en siete categorías distintas, de entre todos los caldos catados por los sumilleres y el jurado.

En la semifinal celebrada en Sevilla han competido más de 70 vinos que aspiran a ser ganadores de los prestigiosos premios Nariz de Oro a los Mejores Vinos de España. Se han clasificado para la Final Nacional un total de 18 vinos:

- 3 en la categoría de Generosos: La Goya Manzanilla, de Delgado Zuleta (Jerez) / Tío Pepe Fino, de González Byass (Jerez) / Antique Fernando de Castilla, de Rey Fernando de Castilla (Jerez).

- 3 en la categoría de Espumosos: Juvé Camps Rva. Familia 2006, de Juvé Camps (Cava) / Canals Munné Insuperable BR GR, de Canals Munné (Cava) / Jané Ventura Vintage BN Gran Reserva, de Jané Ventura (Cava).

- 1 Blanco: Villa Narcisa Verdejo 2009, de Javier Sanz (Rueda).

- 7 tintos en la categoría de Crianza Superior a Nueve Meses: Muñana 3 Cepas 2006, de Muñana (V.T. Norte de Granada) / Ra 2006, de Asenjo Herranz (Ribera del Duero) / Dominio de Campo Viejo 2006, de Domecq (Rioja)/ Campo

Viejo Crianza 2006, de Domecq (Rioja) / Abadal 3.9 Rva. 2006, de Abadal (Pla de Bages) / Teatinos Claros de Cuba Rva. 2004, de Purísima Concepción de Coop (Ribera del Júcar) / Evento de Castillo de Mendoza 2004, de Castillo de

Mendoza (Rioja).

- 1 Blanco Dulce: Ariyanas Terruño Pizarroso, de Bentomiz (Sierra de Málaga).

- 3 Pedro Ximénez: Gran Orden, de Garvey (Jerez) / Alvear Cosecha, de Alvear (Montilla Moriles) / Harvey VORS, de Harvey (Jerez).

En paralelo a la competición de sumilleres, se ha celebrado una muestra dedicada al mundo vitivinícola, en la que han estado presentes bodegas y empresas relacionadas con el mundo del vino y su cultura: Vilas de Turbón, C. R. Brandy de Jerez, Carlos Serres, Dinastía Vivanco, González Byass, Grandes Vinos y Viñedos, Juve-Camps, D.O.P. Ribera del Júcar, Bodegas Abadal y Arc Internacional.