

Tomás Mayo, finalista en la XIX edición de la "Nariz de Oro"

En esta final de la XIX edición de la "Nariz de Oro", que tuvo lugar en el hotel Silken Puerta de América de Madrid, compitieron 48 semifinalistas de 400 sumilleres profesionales que trabajan en España.

En la Última prueba, los seis finalistas del concurso tuvieron que identificar, sin información previa y utilizando sólo el olfato, cinco bebidas alcohólicas: Tinto Syrah de Nueva Zelanda, Vino de licor tempranillo de Castilla La Mancha, Vodka de Polonia, Blanco Viognier de VT Castilla, y Ron Blanco de Santa Lucía.

Los seis sumilleres que lograron su pase a la final fueron, además de la ganadora Andrea Alonso, Daniel Corman (Esencia Ardodenda en San Sebastián); Tomás Mayo (Restaurante Pedro Romero, de Ronda - Málaga); José Manuel de Castro (Restaurante Zaranda, en Madrid); Pilar Zapatero (Restaurante Lagar de Isilla, en Aranda de Duero en Burgos), y Jordina Tarrida, (restaurante Cal Pere Tarrida, en El Prat de Llobregat en Barcelona).

Únicamente usando el olfato, los participantes han tenido que reconocer diversas bebidas alcohólicas, un vino de licor tempranillo de Castilla La Mancha, un ron blanco de Santa Lucía, un vino tinto Syrah de Nueva Zelanda, un vino blanco Viognier de VT Castilla y un Vodka de Polonia. Como hemos dicho, la única herramienta era la nariz, no había ninguna información o pista para poder identificar las bebidas.