



18ª edición de La Nariz de Oro

José Miguel García Domingo, la mejor nariz de Madrid-Castilla León

José Miguel García Domingo, del restaurante El Balcón de Alcalá, de Madrid, ha ganado la semifinal de La Nariz de Oro celebrada en Madrid, en la que han participado 67 profesionales

18 sumilleres han pasado junto con García Domingo a la final, que se celebrará el próximo mes de junio y de la que saldrá La Nariz de Oro 2009

LOS MEJORES SUMILLERES...

Las comunidades de Madrid y Castilla León ya tienen ganador: José Miguel García Domingo, del restaurante El Balcón de Alcalá, de Madrid, ha demostrado ser el sumiller con mejor olfato de la semifinal que ha tenido lugar en el Hotel Eurostars Tower de Madrid.

La Nariz de Oro, el reconocido concurso organizado por la revista *Vino+Gastronomía*, que celebra su 18ª edición, elige al mejor sumiller entre los cerca de 400 aspirantes al título que se presentan cada año.

García Domingo ha sido capaz de identificar -exclusivamente por el olfato- un vino presentado en una copa negra. Anteriormente, los participantes habían catado y recibido información sobre éste y otros cinco vinos.

El ganador ha sabido además especificar con mayor precisión que sus colegas sus principales matices olfativos, composición, etc. El vino presentado era un 60% Tempranillo – 40% Graciano 2008. “En nariz muestra aromas de frambuesa, acompañados por notas minerales como tiza, regaliz y pimienta negra”, según señalaba el ganador en la prueba.

Han participado en la semifinal sumilleres procedentes de Madrid (29), Burgos (8), Salamanca (9), Segovia (9) y Valladolid (12).

La Nariz de Oro, organizado por la revista especializada *Vino + Gastronomía*, está patrocinado por Azpilicueta, El Corte Inglés, Vilas del Turbón, Junta de Andalucía, Vinos D.O. Navarra y Marqués de Riscal.



Los concursantes que pasan junto con José Miguel García Domingo a la final son:

Premio Azpilicueta al Mejor Sumiller provincial

Mejor Sumiller de Burgos: Sonia Gabriela Mirsolescu, del restaurante Restaranda, de Aranda de Duero

Mejor Sumiller de Valladolid: Juan Ignacio Gómez Clavero, del restaurante del Hotel La Vega, de Arroyo de la Encomienda

Mejor Sumiller de Segovia: M^a Del Carmen Díaz, del restaurante Di Vino, de Segovia

Mejor Sumiller de Salamanca: Rosana Arans Sánchez, del restaurante Colegio Fonseca, de Salamanca

El resto de finalistas

Antonio Cabello Garzón, del Hotel Antiguo Convento de Boadilla del Monte, Boadilla del Monte, Madrid

Benjamín Gayoso de Frutos, del restaurante del Hotel Lusso Infantas, de Madrid

David Villalón, del restaurante El Padre, de Madrid

David López, del restaurante Zalacaín, de Madrid

Fernando Muñoz Coque, del restaurante Taberneros, de Madrid

José Manuel de Castro, del restaurante Zaranda, de Madrid

José Manuel Pérez Martínez, del restaurante Las Cuatro Estaciones, de Madrid

Marian Reguera Verdejo, del restaurante El Olivo, de Madrid

Roberto Martínez Pedraza, del restaurante Coque, de Madrid

Unai González Díaz, del Café Friend, de Coslada, Madrid

Rafael González Aguilar, de la Cafetería Saeta, de Aranda de Duero, Burgos

Alfredo Herrero Merlo, de la bodega restaurante La Cueva de Fabia, de Olmedo, Valladolid

Antonio Deza Sandoval, del restaurante Colores de Rueda, de Rueda, Valladolid

Conrado López Ródenas, del Mesón Conrado, de Torrecilla del Pinar, Segovia



... Y LOS MEJORES VINOS

Los concursantes han sido a su vez jueces, al elegir entre 60 vinos, también en una cata ciega, los que han considerado mejores en fase visual, olfativa y gustativa.

Los vinos mejor calificados, en la lista detallada a continuación, competirán en Madrid con los seleccionados en las otras semifinales. Allí serán objeto de la cata de los finalistas, que decidirán cuáles son los Mejores Vinos de España en siete categorías.

BLANCO JOVEN

Viña Cantosán Verdejo 2008 (GRUPO YLLERA), RUEDA
Marqués de Riscal Verdejo 2008 (HEREDEROS MARQUÉS DE RISCAL), RUEDA
Gran Bazán Ámbar 2007 (AGRO DE BAZÁN), RÍAS BAIXAS
Martín Códax 2007 (MARTÍN CÓDAX), RÍAS BAIXAS

ROSADO

Finca Malpica 2008 (OSBORNE), VT CASTILLA

TINTO

Misterio de Fontana Roble 2007 (FONTANA), UCLÉS
Pradorey Élite 2006 (REAL SITIO DE VENTOSILLA), RIBERA DEL DUERO
Mirto 2006 (BODEGAS RAMÓN BILBAO), RIOJA
Silvanus Crianza 2006 (ASENJO Y MANSO), RIBERA DEL DUERO
Lerma crianza 2006 (BODEGA LA COLEGIADA), ARLANZA
Fagus Garnacha 2006 Selección Especial (BODEGAS ARAGONESAS), CAMPO DE BORJA
Torre de Barreda Amigos 2005 (BARREDA), VT CASTILLA
Colección Dinastía Vivanco 4 varietales (DINASTÍA VIVANCO), RIOJA
Viña Albaricoque 2005 (JAUME MESQUIDA), PLA I LLEVANT
Buezo Varietales crianza 2004 (BUEZO), ARLANZA
Yllera Dominus 2004 (GRUPO YLLERA), VT CASTILLA Y LEÓN
Alfa Spiga 2004 (O. FOURNIER), RIBERA DUERO
Resalte crianza 2004 (RESALTE PEÑAFIEL), RIBERA DEL DUERO
P. De María 2004 (MASÍA BATLÉ), BINISSALEM
Alcorta reserva 2004 (BODEGAS JUAN ALCORTA), RIOJA

DULCE

Ochoa Moscatel (OCHOA), NAVARRA
Tintoralba 2008 (COOP. AGRARIA ST. QUITERIA), ALMANSA

GENEROSO

Gran Barquero Amontillado (GRUPO PÉREZ BARQUERO), MONTILLA MORILES



MADRID, LA TERCERA SEMIFINAL DE LA 18ª EDICIÓN DEL CERTAMEN NACIONAL DE SUMILLERES MÁS RECONOCIDO

La Nariz de Oro 2009 se estructura en cinco semifinales. Tras San Sebastián (Guipúzcoa), Sevilla y Madrid, seguirán Cataluña (Barcelona, 24 de marzo) y Levante (Valencia, 26 de mayo).

La Final tendrá lugar en Madrid el fin de semana del 13 y 14 de junio.

La Final en Madrid

Los vinos seleccionados, así como los sumilleres de las diferentes comunidades autónomas elegidos en las semifinales, participarán en la gran final del certamen La Nariz de Oro. Estas son las actividades del evento:

*** La cata final para elegir los mejores vinos**

Los sumilleres catan los aproximadamente 150 vinos seleccionados en las semifinales. Esta cata, al igual que en las semifinales, es ciega.

*** El Gran Premio La Nariz de Oro**

Se realiza una primera prueba a los sumilleres. Tras esta selección, sólo los mejores continúan concursando. Tendrán que identificar mediante cata ciega en nariz cinco bebidas alcohólicas servidas en catavinos negros. El ganador de este premio será el sumiller que demuestre mayor agudeza y precisión con el olfato para identificar y descifrar las características de las bebidas servidas.

El célebre artista Antonio López, creador de la escultura-trofeo del certamen, hará entrega del mismo al flamante Mejor Sumiller de 2009.

Ganadores del certamen “La Nariz de Oro” en ediciones anteriores

Jordi Raventós (2008), Antonio Jesús Gutiérrez Blanco (2007), David Seijas (2006), Maximiliano Bao (2005), Xoan Cannas (2004), Itxaso Arana (2003), Lucio del Campo (2002), Pedro Martínez (2001), María Blanca Sáiz (2000), David Schwarzwald (1999), José María Marrón (1998), Félix Bonilla (1997), Julio Delgado (1996), Francisco Parejo (1995) y Agustí Peris (1994).

Para más información:
GABINETE DE PRENSA LA NARIZ DE ORO 2009
Marcela Martínez
TM: 618 717 546
prensa@lanarizdeoro.com