



XXIII edición de La Nariz de Oro. FINAL NACIONAL

**Iván Martínez Hierro,
de La Tienda Colmado en Medina del Pomar
(Burgos) proclamado Nariz de Oro 2014**

Iván Martínez Hierro se hizo con el título tras dos emocionantes jornadas de competición, en las que han participado 35 sumilleres de toda España

Tan sólo cinco llegaron a la última prueba de la competición para enfrentarse a las ya míticas 5 copas negras

Madrid, 13 de junio de 2014

Iván Martínez Hierro, sumiller de La Tienda Colmado en Medina del Pomar (Burgos), fue proclamado Nariz de Oro 2014. Iván Martínez Hierro se ha alzado con el prestigioso galardón que premia a la mejor nariz de la sumillería española.

El desenlace del concurso –organizado por **VINO+GASTRONOMÍA**– llegó tras dos días de intensa actividad para los 35 sumilleres que obtuvieron una plaza para la final. La primera eliminatoria a la que se enfrentaron los aspirantes estuvo a cargo de **Bodegas Azpilicueta** y consistió en un difícil examen en el que, tras realizar la cata comentada y a copa vista de cinco vinos blancos, debían identificar e indicar las características de una de esas referencias servida en copa negra, solo con la ayuda del olfato. Los vinos que compusieron esta **Primera Selección** fueron: *Azpilicueta Blanco 2013 (en la copa negra)*; Félix Azpilicueta Colección Privada Blanco 2012; Campo Viejo Blanco 2013; CV de Campo Viejo Blanco 2012; Blanco Cata 00 Tempranillo Blanco 2013; Blanco Cata 00 Viura-Chardonnay 2013

Esta prueba clasificatoria, compuesta por este examen de la copa negra y un test sobre el mundo del vino, fue superada por solo **cinco** de ellos, el grupo de Finalistas que se examinó en la última y definitiva prueba, en la que se enfrentaron a las ya míticas 5 copas negras. En esta ocasión, **las bebidas que se escondían tras el cristal negro** fueron: Blanco Upaingo 2012 (DO Getariako Txakolina, Uvas: Hondarrabi Zuri, petit Courbu, Riesling); Tinto Eldoze Syrah 2011 (VT Castilla), Gramona Vi de Gel Gewürztraminer 2009 (Penedés); Ginebra Nordés (Atlantic Galician Spirits, Galicia. Ginebra elaborada por el Nariz de Oro 2004 Xoan Cannas); Velho Barreiro (Cachaça, Brasil).

Nariz de Oro 2014: Iván Martínez Hierro de La Tienda Colmado en Medina del Pomar (Burgos)

2º clasificado:

-Axel Pitarch Llorens de Restaurante Plaerdemavida , en Valencia

3º clasificado:

-Sergio Rodríguez Fontanet, de Rte. Mediterráneo, en Grao de Castellón (Castellón)



Resto de finalistas:

- Ina Sorabilla de Venta Muguero en Muguero (Navarra)
- Salvador Pardo Barberá de Mesón del Cava-Pago de Tharsys en Requena (Valencia)

Para un sumiller, el aprendizaje permanente resulta imprescindible. Por ello, durante los dos días de competición, los 35 finalistas cumplieron con un exclusivo programa de formación de la mano de Azpilicueta, Chivas Regal, Gramona, Juvé & Camps, Nespresso, Marqués de Riscal y Ramón Bilbao. Asimismo, asistieron a la cata de novedades de las más de 40 bodegas expositoras del salón de vinos Experimenta.

PREMIO TORRES AL MEJOR SERVICIO Y ARMONÍA

-Ganador del Premio Torres al Mejor Servicio y Armonía:

José Javier Mayoral Santamaría, Rincón de España (Burgos).

-2º Clasificado:

-Enric Catalá, de Taca de Vi en Barcelona.

-3º Clasificado:

-Salvador Pardo, de Mesón del Cava - Pago de Tharsys en Requena (Valencia).

La cuarta edición del 'Premio Torres al Mejor Servicio y Armonía' fue todo un éxito también en esta ocasión, donde los 3 sumilleres participantes –escogidos entre el grupo de 35 asistentes a través de una prueba teórica– tuvieron que elegir vinos para una mesa de comensales expertos.

Cada uno de ellos hubo de seleccionar un vino de Torres para maridar con distintos platos de la carta del restaurante Villa Magna Rodrigo de la Calle, explicar su elección y responder a las preguntas de los expertos sentados a la mesa.

El jurado estuvo compuesto por Victoria Pons, enóloga de Torres; Sofía Magaña, directora de la revista VINO Y GASTRONOMÍA y de LA NARIZ DE ORO; Joffre Tarrida, Nariz de Oro 2013; Rodrigo de la Calle, Jefe de cocina del hotel Villa Magna y de su restaurante gastronómico; y Emma Sueiro, periodista experta en gastronomía de ABC.

La selección de vinos escogidos por Torres para esta prueba fue **Pazo das Bruxas; Milmanda; 3055 Jean Leon Rosé; Celeste Crianza; Jean Leon Merlot Vinya Palau; Salmos**. Y los platos para armonizar, elaborados por el prestigioso cocinero Rodrigo de la Calle fueron **'Gachas de Ajo Negro y Escarcha'; 'Arroz Caldoso de Guisantes Flor con Alioli de Azahar', y 'Rodaballo a las Tres Cocciones con Caviar Cítrico'**.



LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

No sólo los sumilleres compiten en La Nariz de Oro, sino que también lo hacen los vinos. Los 35 finalistas que concurrieron a la convocatoria de este fin de semana ejercieron como jurado para elegir 'Los Mejores Vinos de España', según La Nariz de Oro. De los casi 150 vinos que competían en 7 categorías distintas, los premiados fueron:

Espumosos:

- 1º Reina María Cristina Blanc de Noirs Vintage BR 2011. Codorniu. Cava
- 2º Torelló BN Gr 2009. Torelló. Cava
- 3º Vilarnau Brut Nature Reserva 2010. Vilarnau. Cava

Blancos:

- 1º Colección Privada Félix Azpilicueta 2012. Azpilicueta. Rioja
- 2º Milmanda 2011. Torres. Conca de Barberà
- 3º Finca Montico 2013 (Sobre Lías). Marqués de Riscal. Rueda

Rosados:

- 1º Solo Centifolia 2013. Bod. Aragonesas. Campo de Borja
- 2º Élite Rosado 2013. Hiriart. Cigales
- 3º Arrayán 2013. Arrayán. Métrida

Tinto de menos de 9 meses de crianza:

- 1º Inurrieta Sur Roble 2011. Inurrieta. Navarra
- 2º Ebeia Roble 2013. Portia. Ribera del Duero
- 3º Sed 2012. D Cueva, VT Monegros

Tintos de más de 9 meses de crianza:

- 1º Perpetual 2011. Torres. Priorat
- 2º Pago el Espino 2010. Cortijo Los Aguilares. Málaga
- 3º Viña Tueda Crianza 2011. Ribera del Duero

Generosos:

- 1º Amontillado Del Duque. González Byass. Jerez
- 2º Old & Plus Amontillado. Sánchez Romate. Jerez
- 3º Armada Superior Cream. Sandeman. Jerez

Dulces:

- 1º Venerable. Osborne. Jerez
- 2º Uva D'Or Moscatel. Vidal. Valencia
- 3º Capricho de Goya Moscatel. Camilo Castilla. Navarra



LA NARIZ DE ORO EXPERIMENTA

Los paladares más exigentes de Madrid, acudieron durante dos jornadas al Hotel Villa Magna para disfrutar de La Nariz de Oro Experimenta: una cita para conocer de primera mano los vinos de casi cuarenta bodegas entre las que destacaron: **Abadal; Arzuaga Navarro; Arrayán; Azpilicueta; Bodegas Aragonesas; Carabal; Carchelo; Casona Micaela; Cezar Viñedos y Bodega; C.R.D.O. Navarra; Coop. St. Bárbara de Titaguas; Gramona; Heredad de Urueña; Hijos de A. Barceló; Hiriart; Juve & Camps; Laztán; Masaveu; Marqués de Cáceres; Ramón Bilbao; Ribera del Duratón; Ronsel Do Sil; Señorío de Astobiza; Viña Tuelda; Torres.** También contamos con la presencia de otro tipo de bebidas gourmet como la marca de agua Premium **Vilas del Turbón.** Además uno de los espacios del salón estuvo reservado para los exclusivos y succulentos productos del **CR DO Dehesa de Extremadura.**

Y por primera vez, los asistentes han podido catar una **selección** de las referencias que concursaron en el lado profesional para ser los elegidos como **Los Mejores Vinos de España**, en sus diferentes categorías.

Por otro lado la sala Experimenta contó con **3 emocionantes talleres.** Cuatro experiencias gourmet en las que pudimos aprender, profundizar en materia gourmet y vinícola y también disfrutar con selectos productos y exclusivos vinos. En vivo, cada asistente tuvo la oportunidad de descubrir y acceder a los productos de las marcas **premium** participantes, de primera mano. Las actividades desarrolladas a lo largo del jueves, 12 y el viernes, 13 de junio fueron:

☛ *Vinos DO Navarra y productos del pato Reyno Gourmet'*

Impartido por el experto Luis Vida, la unión de esta **delicatessen** del Reyno Gourmet navarro con los vinos de la misma zona abre **insospechados horizontes gastronómicos.**

☛ *La importancia de una buena copa, también en los Blancos*

Impartido por **Elena Adell**, enóloga de Azpilicueta y jurado de La Nariz de Oro. Se podrá observar el distinto **comportamiento de un vino blanco** según el recipiente utilizado. Una experiencia en la que se descubrirá el **insospechado potencial** de los blancos en cata.

☛ *Vinos DO Navarra y quesos navarros (Roncal e Idiazábal)*

A cargo del experto Luis Vida armonizamos los grandes vinos navarros con dos de sus quesos más emblemáticos, el **Roncal** y el **Idiazábal**



LA NARIZ DE ORO EN EL TIEMPO

- 1994. Agustí Peris (Barcelona)
- 1995. Francisco Parejo (Madrid)
- 1996. Julio Delgado (Ávila)
- 1997. Félix Bonilla (Cuenca)
- 1998. José M^a Marrón (Madrid)
- 1999. David Schwarzwälder (Alemania)
- 2000. María Blanca Sáiz Macho (Santander)
- 2001. Pedro Martínez (Murcia)
- 2002. Lucio del Campo (Segovia)
- 2003. Itxaso Arana (País Vasco)
- 2004. Xoan Cannas. (Pontevedra)
- 2005. Maximiliano Bao Cabezos (Valencia)
- 2006. David Seijas (Barcelona)
- 2007. Antonio Jesús Gutiérrez (Málaga)
- 2008. Jordi Raventós (Banyeres del Penedès. Tarragona)
- 2009. M^a José Vázquez (Bilbao)
- 2010. Andrea Alonso (Alicante)
- 2011. Montse Velasco (Barcelona)
- 2012. José Joaquín Cortés (Sevilla)
- 2013. Joffre Tarrida (El Prat de Llobregat, Barcelona)

2014. Iván Martínez Hierro (Burgos)

*** En 1992 y 1993 se celebró La Nariz de Oro únicamente como concurso de vinos, no de sumilleres, por eso no aparece ningún ganador en esos años.**

Para más información, material gráfico o para concertar entrevistas:

Beatriz Sánchez

628 705 85

prensa@lanarizdeoro.com / lanarizdeoro@gmail.com