

Nariz de oro de 2009

Tan sólo ocho participantes de los casi setenta sumilleres que representaron a la zona norte pasarán a la gran final.

13.11.08 - I SIKERA

El evento se celebró en el hotel de Londres de Donostia, que vivió durante toda la jornada diversos actos relacionados con el mundo del vino. Se cataron más de 100 vinos, cuyos resultados servirán para la guía de vinos de la revista *Vino y Gastronomía*, y hubo interesantes charlas y coloquios con representantes de bodegas y consejos reguladores.

A la fase final, que se celebrará en Madrid el fin de semana del 13 y 14 de junio del próximo año, acompañarán a Elías Rodero, el mejor puntuado: Francisco Ríos, del restaurante Dolarea de Beasain, Eduardo Zubillaga, del restaurante Baserri de Pamplona, María José Vázquez, del restaurante Guggenheim de Bilbao, **Jon Lodeiro (restaurante Sikera de Barakaldo)**, Pedro Benito, de la vinoteca Urbina, de Cuzcurrita de Río Tirón, Juan Carlos Lezaun (restaurante Kixkia de Otxagabia), Gorka Uriarte (restaurante Olarizu de Vitoria), Fausto Canbero (restaurante Milanés de Nájera) y Alvaro Tobalina (restaurante Andere de Vitoria).



Jon Lodeiro y Nerea Cuenco, entre todos los participantes del certamen



Jon Lodeiro, de Sikera, con el delantal de clasificado.

Los componentes del jurado: Sofía Magaña y Vanesa Viñola (revista *Vino + Gastronomía*), Elena Adell (enóloga de Vinos Azpilicueta) y Mikel Ceberio (presidente de los sumilleres de Navarra), necesitaron más de media hora para dar a conocer los clasificados. Elena Adell presentó los vinos con diferentes variedades de uva y otros detalles como crianza o reserva. Los sesenta participantes sólo pudieron utilizar el olfato y dispusieron de 5 minutos para analizar el vino en un catavinos negro. Tuvieron que describir sus matices, añadas, composición varietal, tiempo en barrica, color, aromas, estructura...etc...