

Dos momentos durante el reconocimiento de un vino por parte de Nerea Cuenco en el restaurante Sikera en el que desempeña su profesión de sumiller. FOTOS: DAVID DE HARO

NARIZ DE ORO

Nerea Cuenco, sumiller del Sikera, resulta la ganadora de la 'zona norte'

BESTE BEDERATZI FINALISTE KIN BATERA, MADRILEN EKAINEN OSPATUKO DEN AZKEN FASERA JOANGO DA. 'URREZKO SUDURRA' ESPAINIAKO LEHIAKETARIK ENTZUTETSUENA DA

curiosidades y anecdotario

El Crowdfunding o financiación en masa no es un concepto nuevo. Nació en 1997 cuando un grupo de fans utilizó las redes sociales para recaudar los 60.000 dólares necesarios para la gira americana del grupo Marillion. El éxito de esta campaña dio lugar al nacimiento de páginas especializadas en crowdfunding donde cualquiera que tenga en mente un proyecto puede encontrar una vía alternativa de financiación sin la criba de las grandes compañías ni la negativa de los bancos.

Antza denez, baliteke ideia-jasa esaten zaien empresa-tresna uste bezain eraginkorra ez izatea. Horren oinarria da talde-lanak gai edo arazo jakin bati buruzko ideia berrien sorkuntza errazten duela, persona bakar bat baino sortzaileagoa omen delako. Hala eta guztiz ere, egin berriko azterlan ugariak alderantzizkoa adierazi dute: banan-banan taldean baino ideia gehiago sortzen direla, hain zuzen. Hortaz, badirudi teknika zalantzan dagoela.

De niña ya oía el vino que había en casa cuando aún no podía probarlo. Ahora Nerea Cuenco, sumiller del restaurante Sikera de Barakaldo, ha sido elegida entre 40 reputados profesionales del País Vasco, Navarra, Cantabria y La Rioja como mejor sumiller de la semifinal de la zona norte de la 22 edición de la 'Nariz de Oro' celebrada en el Hotel Hotel Siken Gran Domine Bilbao. Esta es la competición de sumilleres y de vinos más prestigiosa de España.

El certamen consiste en identificar un vino entre cuatro copas negras con diferentes caldos en su interior. En cinco minutos, y utilizando sólo el sentido del olfato, los/as participantes deben reconocer el vino y escribir una nota de cata con el mayor número de detalles posible: variedad de uva, añada, tiempo de crianza en barrica y si esta es de roble francés o americano, la finca y tipo de terreno donde se cultivó la uva con la que se hizo el vino. Deben también describir la apariencia del vino y su color y sus características en boca, aunque ni lo ven ni lo prueban. Desde hace dos años, la organización ha incorporado un examen tipo test sobre viticultura y enología. Nerea Cuenco firmó la mejor ficha de cata de las semifinales y también el mejor examen. Lo logró en su cuarta participación y quizás "el año en que acudía con menos tensión", señala esta joven sumiller. Su meta es la gran final que se celebrará en Madrid en junio y en la que espera "dejar el pabellón de Bizkaia bien alto. A eso voy".

Restaurante Sikera

Hace seis años Nerea Cuenco y Jon Lodeiro abrieron el bar y restaurante Sikera, en la plaza Landaburu nº 2 (junto al Palacio de Justicia). Fue entonces "cuando empecé a interesarme más por este mundo; haciendo cursos, formándome y visitando bodegas. Descubres que hay tanto por aprender, que te engancha y se convierte en una forma de vivir y de trabajar".



El restaurante Sikera vende vinos, celebra cenas de maridaje, ofrecen cursos y organiza "catas personalizadas para grupos de cinco o seis personas. Una idea muy solicitada para cumpleaños o reuniones de amigos", concluye la sumiller barakaldesa.

www.sikera.com www.facebook.com/SikeraBarRestaurante

