

## Esmeralda García gana la 'Nariz de Oro Amateur' con los vinos de Masaveu Bodegas

Los vinos de [Masaveu Bodegas](#) fueron catados por 35 aficionados al vino en la versión amateur del famoso concurso 'La Nariz de Oro' que cada año busca al mejor sumiller de España.

La segoviana Esmeralda García se hizo con el primer premio tras identificar con detalle el vino Murua Reserva en copa negra, guiada únicamente por su olfato

*Oviedo, 05 de junio de 2012*

La enóloga Isabel Salgado fue la encargada, el pasado sábado, de presentar a los participantes de La Nariz de Oro Amateur cuatro de los vinos elaborados por el grupo en sus bodegas de [Murua](#) (D.O.Ca. Rioja), [Fillaboa](#) (Rías Baixas), [Pagos de Aráiz](#) (Navarra), [Leda](#) (Valle del Duero) y en [Llagares Valverán](#) (Asturias).

Tras la presentación más del 50% de los aficionados identificaron el vino servido en el examen de la copa negra, Murua Reserva, con la única ayuda de su olfato.

La segoviana Esmeralda García resultó ganadora del concurso, tras realizar la descripción más detallada del vino de la bodega de Rioja Alavesa, seguida por José Ignacio Solaeche que recibió el segundo premio.

Como colofón a la prueba muchos de los aficionados y participantes aceptaron en el reto planteado por Masaveu Bodegas acudiendo a su stand en Experimenta donde jugaron a identificar en cata a ciegas uno de sus productos más especiales, la sidra de escarcha '20 manzanas' de Llagares Valverán'.

# MASAVEU ● BODEGAS

## Sobre 'La Nariz de Oro':



La Nariz de Oro es la competición de sumilleres más prestigiosa de España y, en los últimos años, se ha convertido, además, en cita ineludible en el calendario de los profesionales del vino. Organizada por VINO+GASTRONOMÍA COMUNICACIÓN S.L., 21 años de experiencia en el sector de los vinos 'premium' y en la gastronomía de alto nivel avalan que nació en su día con una clara vocación didáctica y formativa entorno a ambas parcelas, la vinícola y la gastronómica. Tres espacios configuran este entorno excepcional:

\**La Nariz de Oro del Sumiller*, donde se convoca a más 400 profesionales en activo en cada nueva edición quienes, además de competir por el prestigioso trofeo 'Nariz de Oro', completan su currículum, amplían conocimientos y se reciclan profesionalmente a través de nuestras conferencias y master class. También en este tramo hay lugar para la competición vinícola a través del concurso 'Los Mejores Vinos de España'.

\**La Nariz de Oro Experimenta*. Un espacio de excepción abierto a más de 6.000 visitantes que recibe en cada edición: sumilleres, distribuidores, aficionados y medios de comunicación. Y donde, además, se organizan actividades formativas en formato de Talleres sobre coctelería, productos gourmet, vino, etc.

\**La Nariz de Oro Amateur*. Una notable iniciativa en la que un grupo selecto de aficionados tienen la oportunidad de convertirse en concursantes por un día al poder hacer el famoso examen de La Nariz de Oro ante la copa negra. Además de disfrutar de interesantes actividades de cata y degustación.

