

El Kosa Bistró de Palafrugell, finalista d'un concurs de tast de vins

BARCELONA | ACN/DDG

Gairebé 50 sommeliers, majoritàriament catalans, van participar ahir en una de les semifinals del concurs de tast de vins "La Nariz de Oro" a Barcelona. Només 7 han aconseguit un lloc a la final de la 23a edició del certamen, que se celebrarà a Madrid el mes de juny. Són Adrià Castells, del Kosa Bistró (Palafrugell); Montse Pascual Peralta, d'Enoteca Divins (Martorell); Enric Catalá Cachá, del Taca de Vi (Barcelona); Elisa Barroso Valle del HelpWines (Arenys de Mar); Alejandro Sánchez Zanuy del Disset Graus (Barcelona); Albert Teixidó Bermúdez del Mardetierra-Emusterra (Barcelona); i Sergi Ruiz, del restaurant Replà, que a més ha guanyat el Premi Azpilicueta al millor examen de la semifinal.

Els set classificats van demostrar tenir bon nas per identificar un vi servit en una copa opaca i que només podien intentar esbrinar utilitzant l'olfacte. La prova de la "copa negra" va decidir una vegada més els finalistes catalans d'un concurs que també realitza semifinals a Bilbao, València, Santiago de Compostel·la, Madrid i Málaga i que l'any passat va guanyar Joffre Tarrida, de Cal Pere Tarrida (el Prat de Llobregat). Un any més, Barcelona va acollir una de les semifinals del concurs de tast de vins "La Nariz de Oro".

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2014/02/19/kosa-bistro-palafrugell-finalista-dun/657163.html?utm_source=rss