

JURADO CICA 2017



Presidente del Concurso: D. Ernesto Gallud Mira



Director de la Consultora enogastronómica ALAMESA, labor que compagina con su actividad divulgadora y periodística del vino. Es Secretario General de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), y miembro de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino (FIJEV).

Presidente de los Concursos Oficiales Internacionales *Vino y Mujer*, *Nuevo Vino* y *Premios Magnum*, y los Nacionales *Me Gusta* y *MonoVino*, también interviene como catador en numerosos certámenes tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, lo que le aporta una visión internacional del consumo de vino y, sobre todo, de su disfrute. Gallud tiene una visión mucho más cercana a la opinión del consumidor y una preocupación permanente por alcanzar su máxima satisfacción.

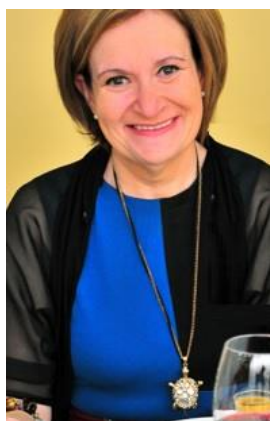
Líder del movimiento VinoQuedadas.com, ahora inicia su empeño en dar pistas a los nuevos consumidores, invitándoles a iniciar su afición por los magníficos vinos españoles a través de la identificación de aromas, sabores y paladares de los vinos elaborados con una sola uva.

D. Carlos Gómez Ruiz



Master en Olivicultura por la Universidad Politécnica de Madrid. Olivicultor, Maestro almazarero y Catador profesional de AOVE. Sumiller I.F.E., Asesor de productos enogastronómicos de diversas tiendas especializadas. Formador de Formadores FSE-MAFOREM. Docente de los Cursos de Cata y Curso Profesional de Sumiller/Sommelier. Semifinalista en el trofeo Ruinart, Finalista en el trofeo Nariz de Oro 1997, Mejor Sumiller de Madrid 1998/99 y 2000, y cuarto mejor Sumiller Español 1998.

D^a. María del Carmen Garrobo Martínez



Directora y docente especialista de Escuela Española de Cata, prescriptora y redactora principal de productos agroalimentarios de GourmetSommelier, Vicepresidenta de Asociación Madrileña de Sumilleres 2015-2018, y catadora en diversos Jurados en concursos Nacionales e Internaciones. Directora y Docente de Escuela Española de Cata y School European Sommelier EEC. Jefa del Panel de Cata de la Escuela Española de Cata – Certificación de Calidad Productos Agro-alimentarios. Docente experta en Cata y Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios, Máster en Enología y Viticultura por la Universidad Politécnica de Madrid, Curso de Enología y Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA-California). Formadora Homologada de Vinos de Jerez. Docente principal desde su fundación del XX Curso de Sumiller, y el XXII Curso Profesional de Sumiller/Sommelier en Escuela de Universitaria de Ingenieros Agrícolas. Forma parte de diversos Jurados en concursos Nacionales e Internaciones, y es conferencista y coordinadora de diversos seminarios, cursos de verano y otros similares en España e Iberoamérica.

D. Pedro Rodríguez Morillo



Licenciado en Ingeniería Industrial por la Universidad de Sevilla. Vinculado a la industria cervecera artesana desde que en el año 2014, coincidiendo con la finalización de sus estudios, se incorporara a la microcervecería sevillana Cervezas Artesanas Albero. En 2015 participa en la fundación de la sociedad Cervezanía S.L, dedicada a la fabricación de kits para la elaboración doméstica de cerveza, de la que es actualmente director general de la compañía. Desde 2015, realiza trabajos de asesoría técnica para la industria cervecera bajo la marca BeerLab R&D, auditando fábricas en España y Bélgica para la elaboración de cervezas a terceros, así como desarrollando cervezas especiales para la industria farmacéutica. Cabe destacar el desarrollo de la cerveza proteica Barbell Brew para el grupo Nueva Dietética, comercializada en su totalidad en Reino Unido. Recientemente ha participado en las jornadas "Bioquímica de la Cerveza", organizado por el CSIC en colaboración con la US, así como en el curso de ciencia y tecnología cervecera de la US.

D. Carlos Alonso Raya

Gerente en la cafetería-cervecería Café de Baralia de Torrejón de Ardoz, gestionando más de 60 referencias de cerveza artesana e importación. Encargado en Keltoi Irish Pub de San Fernando de Henares, gestionando más de 30 referencias de cerveza artesana e importación. Homebrewer y miembro de la ACCE (Asociación de Cerveceros Caseros Españoles). Juez BJCP. Juez en el Barcelona Beer Challenge 2017. Juez en el Concurso Homebrewer de la ACCE de Burgos 2017.

D. Román Jové Lleixa



Ingeniero, graduado de Cerveceros en UC Davis California, donde obtuvo el título de Profesional Brewer de esta Escuela, y donde también obtuvo la certificación de Profesional Brewer por parte del IBD (Institute of Brewing and Distilling de Inglaterra).

D. Pablo Sánchez



Nace en A Coruña y descubre la cerveza a temprana edad dada la tradición de su ciudad natal. Combina los estudios universitarios en Ingeniería de Telecomunicación con la cata de diferentes cervezas de importación, hasta que a los 19 años se decide apuntar a un concurso de cata que organiza la web Soloartesanas.es, donde adquiere las primeras nociones y gana repetidas veces el título de mejor catador. Todo esto combinado con la asistencia a diferentes catas y el conocimiento de gente del sector le hace dar un paso al frente y presentarse a redactor en El Jardín del Lúpulo, donde comienza a catar y reseñar cervezas mucho más seriamente, además de realizar labores de investigación en el mundo cervecero actual. A su vez, la pasión por el germen cervecero le hace plantearse la creación de un blog propio donde reseñar eventos y cervezas interesantes, aparte de informar de la actualidad cervecera en España. Como formación ha asistido a diferentes catas impartidas por profesionales del mundo cervecero como Juan Antonio Barrado, Luis Vida, Julio González, David Gago o Rodrigo Valdezate. Por otro lado, también adquiere nociones de cervecero casero en un taller de homebrewing organizado por La Tienda de la Cerveza en Madrid. El proceso de aprendizaje y formación es continuo y no ha, ni mucho menos, finalizado a día de hoy. Además, frecuenta todo tipo de eventos cerveceros, ferias, reuniones de

bloggers, presentaciones de nuevas creaciones, etc. En un futuro próximo asistirá al curso de Beer Somelier de Madrid que se imparte en la Cámara de Comercio.

D. Gonzalo Barbosa



Beer sommelier, colaborando durante más de 2 años con Pilsner Urquell desde su foodtruck. Socio de Street Experience, una plataforma utilizada para dar a conocer a pequeños y grandes cerveceros que se encuentran en otros países o que no son conocidos en el país, además de impartir formaciones, catas, team building con empresas y todo tipo de eventos privados relacionados con la cerveza.