

JURADO CICA 2018



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



Diplomado en Grado Superior de Hostelería, por el Instituto de Formación y Estudios Sociales de Madrid. Diplomado y título de sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid. Curso de Viticultura, Enología y Cata, por la Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola. Curso de perfeccionamiento de Sumilleres. Técnico en análisis sensorial de productos agroalimentarios (cervezas, aceite y destilados). Cervezólogo, elaborador de cerveza, técnico en análisis sensorial, docente colaborador en la Escuela española de cata desde el año 2000. Asesor de producto en Tiendas especializadas 2008. Docente colaborador en Derivalya Business Solutions desde 2008. Docente colaborador en el consorcio-escuela de hostelería de Islantilla 2010. Jurado en diferentes concursos. 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. Francisco Encarnación Díaz



Fundador y redactor de factoriadecerveza.com desde hace 4 años.

D. José Luis Corral Moirón



Beer Sommelier, con Sobresaliente, por el IFE de la Cámara de Comercio. Certified Beer Server del programa Cicerone , actualmente preparando el Nivel 2: Certified Cicerone. Curso Brewing in a Nutshell por el VLB de Berlín. Periodista. Desde 1998 ha colaborado en medios como Maxim, Interviú, Grandes Viajes, Quo, Fotogramas, Metròpoli, Guía Repsol, DT y otros digitales escribiendo sobre cine, música, ocio, viajes y gastronomía. Actualmente marido cine y cerveza para la web A La Contra y colaboro con publicaciones como Time Out. Diplomado en Ingeniería Técnica Agrícola por la Universidad Politécnica de Madrid, organizó con la Asociación Cultural La Carrasca durante cinco años la Semana Universitaria del Vino en dicho centro, en las que fueron las catas de vino comentadas más numerosas en asistencia de público celebradas en España. Apasionado del mundo de la cerveza artesana.

D. Francisco Javier Patiño Bozo



Sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid. Barmaster por la Cámara de Comercio de Madrid. Beer Sommelier por la Cámara de Comercio de Madrid. Comercial de vinos y espirituosos, distribuidor en canal horeca.

D. Joaquín Ruiz de Castroviejo Ruiz Canela



Miembro desde Mayo de 2018 de AEBSCC (Asociación Española de Beersommeliers & Catadores de Cerveza). Diplomado en Fundamentos Técnicos de Elaboración de Cerveza Artesanal por la Universitat d'Alacant. Sommelier de Cerveza por Doemens. Profesor de la Escuela Superior de Cerveza y Malta ESCYM (Escuela Superior de Cerveza y Malta). Miembro activo de AETCM (Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta). Maestro Cervecerero por ESCYM (Escuela Superior de Cerveza y Malta). Desde septiembre de 1974 hasta marzo de 2011, diferentes cargos y responsabilidades en Compañías del Sector de Alimentación y Bebidas, Nacionales e Internacionales: HEINEKEN ESPAÑA, UDV-DIAGEO Venezuela-Colombia, UD-GUINNESS Venezuela, GBW-GRUPO CRUZCAMPO Jaén y Ciudad Real, EL ALCAZAR S.A. Jaén y CALATRAVA Ciudad Real, HENNINGER ESPAÑOLA S.A. Madrid, LA CRUZ DEL CAMPO S.A. Sevilla.

D^a. Gema Aliques Vilches



20 años vinculada al sector cervecero, dirigiendo locales de hostelería (cervecerías) en Madrid y Londres. Cursó la primera promoción de Beer Sumiller de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, y también el primer curso del programa americano Cicerone. Miembro de la Asociación Española de Beer Sumilleres (AEBSCC) y Catadores de Cerveza y, de la Asociación Española de Cerveceros Caseros (ACCE).

D. Rubén Clemente Díez



Homebrewer desde 2011, socio de la Asociación de Cerveceros Caseros Españoles y socio fundador de la Asociación de Cerveceros Caseros de Burgos, organizadores del Villagonzalo Beer Festival - Feria de la Cerveza Artesana de Burgos. Juez del Beer Judge Certification Program (BJCP) con el rango de Juez Certificado, con amplia experiencia como jurado en diversos concursos, tanto de cerveza artesana como casera: II, III y IV Villagonzalo Beer Festival, Concurso Homebrewer del Congreso Anual ACCB Burgos 2017, Concurso Homebrewer Beerlada 2017, Concurso Profesional SanFerbeer 2017...

D. Juan Pedro Cachero Chacón



Su relación con el mundo cervecero comienza de manera profesional hace 4 años, como responsable de compras y catas en la Tienda Ceresmadrid, de Torrejón de Ardoz. Ha impartido más de 200 catas en estos años, cursos de elaboración de Cerveza y charlas sobre elaboración, catas y maridaje. Estudió Ingeniero Agrónomo en la Universidad Politécnica de Madrid, y el Curso / Máster Beer Sommelier en la Cámara de Comercio de Madrid.

D^a. María de la Concepción García González



Técnico en Información Turística por OALDE Aranjuez (Madrid). Curso Profesional de Sumiller / Sommelier impartido por la Escuela Española de Cata en Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad Politécnica de Madrid. Curso Profesional Beer Sommelier impartido por El Instituto De Formación Empresarial de La Cámara de Comercio de Madrid IFE. Curso de Análisis Sensorial de Vinos programado por MASERCISA Escuela de Formación. Catas Sensoriales, Degustación y Maridaje de Vino y Cerveza en Restaurantes, Vinotecas y Cervecerías. Socia de La Asociación Madrileña de Sumilleres y de La Unión Española de Catadores, perteneciente a la Asociación SHERRY WOMEN y a la Asociación Española de Beer Sommeliers y Catadores de Cerveza.

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 microcervecera 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. Colaborador habitual en el Máster MBA de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, y asiduo en diversidad de conferencias y congresos en torno a la creación de empresas y comercio electrónico.

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 Kelttoi 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 certified, participante en Barcelona Beer Challenge 2017 y 2018, Concurso Homebrewer de la ACCE de Burgos 2017, CICA 2017, y Sanferbeer Jaialdia 2017 y 2018.

D. Óscar Varela



Viticultor, enólogo vocacional y comunicador. Máster en Enología, Viticultura y Marketing del Vino por la Universidad Politécnica de Madrid, ETSI Agrónomos, y Máster en Comercio exterior por la Cámara de Comercio de Madrid. Miembro de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) y de la Federación Internacional de Periodistas del Vino (FIJEV). Tras varios años de experiencia en diferentes medios de comunicación generalista se especializó en Enología, Viticultura,

y Comunicación y Marketing del Vino. Ha escrito en medios especializados como Mercados del Vino (donde se encargó de la sección de Mercado Exterior), TecnoVino o la Semana Vitivinícola. Ha diseñado e impulsado el primer Plan de Comunicación de la Plataforma Tecnológica del Vino. En la actualidad desarrolla su carrera como exportador y periodista freelance; cuenta con una colaboración periódica en El Correo del Vino y es jurado en varios concursos nacionales. Produce su propio vino y gestiona el viñedo familiar.

D^a. Montserrat Díez Santos

Técnico Superior en Enología por la Escuela de la Vid y del Vino de Madrid. Sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid. Jurado en concursos como AMIVI o BACHUS. Experiencia en Gerencia y Sumillería en establecimientos gastronómicos.

D. Javier Luis López Facorro

Titulación WSET LEVEL 2 AWARD IN WINES AND SPIRITS. Curso de licores del mundo. Curso técnico de cervezas internacionales. Curso técnico de elaboración de espumosos. Curso de espumosos de Galicia. Curso de Cata de Uvas. Curso de destilados de uva del mundo. Curso de Vinos Dulces del mundo. Curso de perfeccionamiento de la Cata de Vinos. Curso de Atención al Cliente en Hostelería. Curso de espumosos del mundo. Curso de Iniciación a la cata de Vinos. Catador Técnico para las distinciones Gallaecia. Sumiller docente especializado en cerveza en el aula de cata Servino Consulting. Docente curso de cervezas para empleados de empresa Gadisa. Sumiller docente Paadín Eventos. Gestor Documental/Catador Técnico para la Guía de vinos y destilados de Galicia. Becario Técnico Superior departamento de Trade Marketing en Hijos de Rivera S.A.U. Miembro activo de la asociación oficial de sumilleres de Galicia Gallaecia.

D. Iván Rodríguez