

JURADO CICA 2019



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^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^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. 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 Keltol 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. Daniel Souto



Daniel Souto es brasileño, Beer Sommelier y Técnico en Elaboración de Cervezas formado en Brasil. Anfitrión Certificado en Cervezas por Cicerone (EUA). Actúa en el sector desde 2011 como sommelier y cervecero nómada. Juez de concursos como Nacional de Cervezas de Brasil y Campeonato de Cervezas de España (Barcelona). Actualmente trabaja en Cervezas La Cibeles (Madrid) como sommelier en la fábrica.