

## JURADO CICA 2020



**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](http://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 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 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. Francisco Javier Patiño Bozo**



Beer Sommelier y Bar Master Reseme por la Cámara de Comercio de Madrid, también ha cursado el Seminario de la Actualización del Cava, el Curso de la Federación Española de Hostelería sobre Análisis Sensorial, y el Curso de Sumiller de la Cámara de Comercio de Madrid. Ha desempeñado como juez en CICA 2018, es miembro fundador de la Asociación de Beer Sommeliers y Catadores de Cerveza de España, y ha ejercido como Beer Sommelier para Mahou-San Miguel en Feria Gourmet y Madrid Fusión, así como Sumiller en Club Milesimé, Madrid Fusión y Feria Gourmet. Es profesor en los cursos de cata de IDE (Instituto de Desarrollo Empresarial).

#### D. Unai López Aguirre



Biersommelier por la escuela alemana Doemens, Curso ECAM de Especialización «La microcervecería como modelo de negocio» por la Universidad de Alicante, Curso ECAM de «Sumillería, cata y evaluación de la cerveza» por la Universidad de Alicante, Curso ECAM de Especialización «Fundamentos técnicos de la elaboración de cerveza» por la Universidad de Alicante, Sumiller profesional por la Escuela española de cata (EEC) de Madrid, Curso integral de elaboración profesional de cerveza artesana realizado en el I.C.A (Instituto de la cerveza artesana), y Curso preparatorio BJCP 2018 - Beer Judge Certification Program -, ofrecido por la ACCE (Asociación de Cerveceros Caseros Españoles). Juez BJCP (Beer Judge Certification Program), rango «Certificado», Certificación Cicerone Nivel 1 (Anfitrión), Miembro de la AEBSCC (Asociación Española Beer Sommeliers & Catadores de Cerveza). Ha formado parte del panel de cata en los concursos HomeBrew ACCE (Asociación de cerveceros caseros españoles) Burgos 2017, HomeBrew ACCE Chiclana de la Frontera 2018 (Cádiz), HomeBrew ACCE Bilbao 2019, SanferBeer 2018, Campeonato Europeo de Cervezas (Pamplona), Villagonzalo Beer Festival (Burgos) 2018 y 2019, Granada Beer Festival 2019, I Concurso Homebrewer Ultreyabeer - ACCNR (Viana) 2019, y III Bay of Biscay Homebrewer Cup - Basquery (Bilbao) 2020. Además de esto, gestiona y edita su propio blog de cervezas llamado "Del grano a la copa".

#### **D. Iván Rodríguez Martín**



Es Cicerone Beer Server y Beer Sommelier por el IFE de la Cámara de Comercio de Madrid. Entusiasta de la cerveza, su historia y estilos. Tiene amplia experiencia en la atención al público y gestión de clientes. Formador y Beer Sommelier en Sabeer Academia de la cerveza para diferentes cerveceras como Mahou, San Miguel, Alhambra, Founders... Creador del blog Cervecing y gestor de redes sociales y entornos digitales. Además es homebrewer y socio de la ACCE, Asociación Española de Cerveceros Caseros.

#### **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. Daniel Romero Carrillo**

**D. Jonatan Armengol**

**D. Endika Romero Pérez**

**D. Manuel Moro Macías**