

# Jurados Premios MONOVINO 2018

## Director del Concurso: Ernesto Gallud Mira



Secretario General de la AEPEV, Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino, Autor de la Guía de Vinos monovarietales SIN MALA UVA, Premio Gourmand al mejor libro del mundo 2015. Catador internacional en diversos certámenes (Mundial Bruxelles, Georgia, Polonia, Asia, etc.).

Periodista Gastronómico y de vinos más de 30 años.

Formador Homologado de Jerez.

## **Javier Fernández Piera**

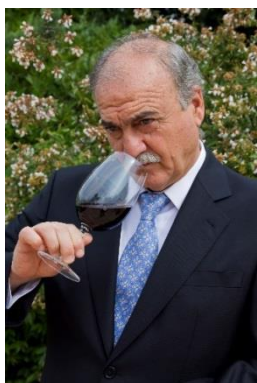


CPC Cooking Ideas: Asesoramiento y RRPP y Comunicación. LifeStyle, vinos y gastronomía. Director General. [www.cpccookingideas.com](http://www.cpccookingideas.com)

Formador de vino en: Curso Sumilleres Cámara de Madrid, Curso Sumilleres Cámara de Ciudad Real, Curso Superior Comercialización Vino Universidad Rey Juan Carlos, The Wine Studio WSET level 1 y 2.

Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid, Embajada de España en Bangkok, Tailandia. Técnico de Comercio Exterior: Asistencia desde la Oficina Económica y Comercial a las empresas españolas con intención de entrar en los mercados de Tailandia, Camboya, Myanmar y Laos. Especial atención al sector agroalimentario y de vinos.

## Segundo López Soria



Asociado a FEPET (Federación Madrileña de Periodistas y Escritores de Gastronomía y Turismo).

Recibió enseñanzas de su padre, el enólogo (*químico*) Marcelo López Montilla.

Ha viajado por casi todo el “*planeta vino*”. Estudioso de la vitivinicultura y del vino, amplio conocimientos mediante lecturas y experiencias sensoriales de catas ciegas y cata con enólogos a botella descubierta. Jurado en catas profesionales: Seis ediciones de Eco Racimos, Enofusión (desde su creación), La Nariz de Oro... y otros Concursos de Vino que dirige y preside Ernesto Gallud.

En la actualidad colabora en Secciones Enológicas de revistas en papel, y en revistas y diarios online, así como en varias emisoras de radiodifusión.

## Cristina Tierno Conde



Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino, y distintos cursos de análisis sensorial. Formadora oficial de vinos de Oporto (IVDP), Champagnes, Cavas (Institut del Cava), Formadora Homologada por el CRDO de Vinos de Jerez, Montilla-Moriles, amplios conocimientos en todo tipo de espirituosos (ha escrito dos libros, sobre whisky y sobre ron, para Diageo).

Training en Crítica Gastronómica por GastroActitud, y uno de los 7 profesionales que componen el Equipo español de Catadores del International Taste & Quality Institute de Bruselas, donde sólo 50 profesionales de todo el mundo catan todos los productos que se pueden encontrar en su supermercado.

Asidua a todos los eventos importantes de bebidas, miembro de la Unión Española de Catadores, así como de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino, de la FIVEJ, y la Asociación Madrileña de Sumilleres. Jurado de cata en muchos concursos nacionales e internacionales, delegada en Madrid de Verema. Miembro de AERCO y una de las fundadoras de las Sherry Women.

## Sara Peñas Lledó



Master en Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales. Tesina final de Master: Reforma Vitivinícola de la PAC. El vino de la UE y su posicionamiento en países terceros. Caso práctico Vinos D.O. Jerez-Xéres-Sherry.

Diploma Técnico Viticultura (Master-Sommelier) por la Cámara de Comercio de Madrid.

Asistencia Técnica Freelance Sector Vino-Gastronomía: [www.morewine.es](http://www.morewine.es) Colaboradora en Madrid para eventos con empresa Sabores Ibéricos, colaboradora comunicación RRPP del Consejo Regulador Jerez en Madrid, y miembro fundadora de la Asociación Sherry Women de Madrid.

## José Sánchez-Barba Caminero



Uno de los enólogos más experimentados de Castilla-La Mancha. Apasionado, innovador y amante de la tierra y de la uva. Procede de una familia de viticultores de su localidad natal.

Estudió en la Escuela de Viticultura y Enología de Valdepeñas. En la actualidad tiene su propia empresa de asesoría técnica vitivinícola y ejerce

como enólogo asesor técnico.

Más de 27 años trabajando como enólogo: enólogo responsable de Bodegas Videva, Bodegas Calatayud y Bodegas Arúspide, asesor técnico en San Isidro de Villa de Don Fadrique, Vinícola el Castillo de Consuegra, Vinos y Bodegas de Socuéllamos, Cooperativa Vinícola de Valdepeñas, Bodegas Anheló y Bodegas Figueroa.

## Miguel Ángel Martín



Comunicador, crítico, consultor enogastronómico y director del Aula de Cata y Análisis Sensorial Enocata.com. Articulista, cronista, escritor y blogger en Enocata.com, colaborando en el semanario independiente [www.elcorreodelvino.com](http://www.elcorreodelvino.com).

Director del programa “Enocatas”, comentarista y tertuliano en los programas “La Tarde” y “El Forcat” en Cadena Cope Valencia, en “Entre Fogones” en Gastroradio.

Jurado internacional en diferentes concursos de vinos. Delegado Levante de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), miembro de la FIJEV y la Asociación Valenciana de Sumilleres (ASVASU). Representante de la artista plástica Inma Amo, que dedica parte de su obra pictórica, plasmando en etiquetas de vinos, cuadros, barricas y tapas, motivos dedicados a la cultura y el mundo del vino.

## George H. Potter



Escitor del vino. Nacido en Hawaii pero lleva más de 50 años viviendo en España.

Ha sido colaborador en varias publicaciones españolas: BOUQUET, GOURMETS, VERTICE y GUIDEPOST, y fue corresponsal en España de WINE & SPIRITS.

Está preparando un libro exhaustivo en inglés sobre el cava y los demás vinos espumosos de calidad elaborados en España.

## Viri Sánchez Nieto



Bloguera y redactora en [Catadelvino.com](http://Catadelvino.com).

Acercando al mayor público posible el mundo del vino de una forma sencilla y natural a través dei blog "De Bodegas con la Bruja Viri". Recorriendo las distintas bodegas, contando su historia y descubriendo la elaboración de sus vinos a través de sus creadores.

## Mayte Santa Cecilia



Sumiller por el IFE, y distintos cursos de cata especializada.

Directora de compras y de Marketing en Bodega Santa Cecilia desde 1990. Encargada de contrataciones y eventos para dinamización de productos en las tiendas

Directora del club de clientes Santa Cecilia y todas sus actividades: viajes de enoturismo, cursos de cata, coloquios con bodegueros, etc.

Directora del comité de cata de Bodega Santa Cecilia para la selección y valoración de nuevas referencias. Dirección de marketing de la web [www.santacecilia.es](http://www.santacecilia.es). Dirección de la elaboración del catálogo para empresas: cestas, lotes, regalos navideños, etc. Participación en distintos concursos y catas como jurado: Cinve, concurso Vino y Mujer, Final de Primer y Vinos de Maceración Carbónica.

## Carmen Garrobo Martínez



Directora y docente de Escuela Española de Cata, School European Sommelier EEC, Spain. Especialista en cata y análisis sensorial de productos agroalimentarios. Comunicadora, Conferencista y organizadora de diversos seminarios, cursos de verano y otros similares en España e Iberoamérica. Jurado en diversos concursos Nacionales e Internacionales. (CINVE, AMAVI, Premios Magnum, Concurso Mundial del Merlot-Suiza, entre otros).

Vicepresidenta de la Asociación Madrileña de Sumilleres (AMS), Presidenta de la Cofradía de Catadores Profesionales de Pisco en Europa, Redactora principal de la revista *Gourmet & Sommelier*. Integrante de la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), vinculada a la Federación de Asociaciones de Periodistas de España (FAPE) y a la Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino (FIJEV). Miembro de la Unión Española de Catadores y de la Asociación Madrileña de Sumilleres, y miembro del jurado de catadores en prestigiosos concursos nacionales e internacionales de vinos amparados por la OIV (Baco, Bacchus, Mundial Bruxelles...).

## Kasia Romanska



Enóloga, bodeguera y sumiller, cuya trayectoria ha estado marcada por su creatividad en esta materia y por el prestigio labrado a lo largo de los años.

Mercedora del Premio EVA a la Mujer del Vino, ha ejercido de sumiller en afamados restaurantes de Madrid, de directora en tiendas especializadas de vino y, actualmente, es gerente de Oro Wines, considerado por los profesionales del sector como uno de los proyectos vinícolas más interesantes de España.

## Javier Pozo Caballero



Sumiller y Maître titulado con amplia formación y experiencia, con don de gentes, organizado, habituado a diferentes culturas, habiendo pasado los últimos años residiendo y trabajando en Italia, Reino Unido y España. Restaurantes con Estrella Michelin, reconocidos a nivel mundial, Relais & Châteaux y hoteles de 5 estrellas. Más de 15 años de experiencia laboral, aprendiendo con facilidad y entusiasmo, trabajando en equipo y cooperando con el fin de conseguir los objetivos marcados, dando un servicio de excelencia al cliente.