

SALA DE CATAS

Jurado

⊙ **Andrea Alonso.** Compradora de vinos en **Makro España**

Una de las mujeres más influyentes del panorama vitivinícola nacional y actual compradora de vinos para Makro España, Fue galardonada con el certamen "Nariz de Oro de España 2010" a los que se une entre otros los premios, Mejor Sumiller 2015 por Mercados del Vino y la Distribución, Premio Benchmark's Taster 2016 en el CBM en Bulgaria o Personaje más influyente de la gastronomía y el vino 2016 por Tapas Magazine. Es además jurado de premios nacionales e internacionales como Concours Mondial de Bruxelles, Mundus Vini BIOFACH, Grenaches du Monde o BACCHUS.

⊙ **Julio César García.** Head sommelier y director de compras en **D-Wine Marbella**

Uno de los sumilleres afincados en España de mayor reputación internacional. Nacido en Cuba donde se formaría como Licenciado en Filología Inglesa, su atracción por la hostelería llevaría su camino a formarse en destilados, coctelería, cigarros habanos, quesos..., ampliando posteriormente su formación como MBA en Dirección y Administración de Empresas Vitivinícolas y WSET Nivel 3. Su andadura profesional arrancarían en Varadero (Cuba), como Head Sommelier y gerente de restauración en diversos hoteles de la compañía Meliá International. Tras su traslado a nuestro país tras su paso por bodegas Joan Sardá, se incorporaría como head sommelier del grupo Pesquera en Peñafiel (Valladolid), donde tras ello, se incorporaría a una de las vinotecas nacionales de mayor importancia, D-Wine Marbella, donde actúa como head sommelier y director de compras de este grupo.

⊙ **Juanma Galán.** Metre – sumiller en **Estimar Madrid**

Jienense de cuna y malagueño de adopción, con 37 años lleva casi 20 dedicado a la profesión que comenzó en Málaga, resultando en 2013 Mejor Sumiller de Málaga. Sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid y WSET Nivel 3, en estrecha relación con el Vino Italiano tras una formación en la Escuela de Alta Hostelería "Alma" de Italia y tras su paso por el restaurante del Grupo Paraguas de cocina italiana, Numa Pompilio. Señalado por la Guía Metrópoli como Mejor Sumiller en 2015. Ha trabajado en restaurantes como José Carlos García (Málaga, 1 Estrella), Ramón Freixa Madrid (2 Estrellas), Azurmendi (Vizcaya, País Vasco, 3 Estrellas) o Paco Roncero Restaurante (Madrid, 2 Estrellas); y es actualmente Jefe de Sala y Sumiller de Estimar Madrid, del chef Rafa Zafra.

⊙ **Javier Núñez.** Gerente-sumiller en **Distinto Vinos**

Inquieto, ávido de nuevos conocimientos, creativo y pese a su juventud, considerado uno de los sumilleres andaluces de mayor proyección del momento. Compatibilizar trabajo y formación ha sido un síntoma constante en toda su carrera profesional. Sumiller diplomado y en Máster en Enología y Viticultura, comenzaría su andadura en Málaga como sumiller en la Enoteca Museo del Vino de Mijas o Pura Cepa, hasta trasladarse a La Rioja hacia el Restaurante El Portal de Echaurren (2 estrellas Michelin). Tras volver a su Málaga natal, se incorporaría como sumiller a una de las vinotecas españolas más importantes, D-Wine Marbella. Actualmente está embarcado en su proyecto personal, Distinto Vinos, donde actúa como gerente-sumiller del local.

⊙ **Juanmi Rubio.** Ceo en **Seiton Business Consulting**

Profesional que aúna una amplia formación en gestión empresarial y productos agroalimentarios. Sumiller, experto en Gastronomía, Graduado en Gestión y Administración de empresas hoteleras, Máster Executive in Business Administration (EMBA), posee programas de Executive Education en Dirección de grandes Proyectos o Big Data & Business Analytics. Con una gran experiencia en la dirección de diversas compañías y grupos empresariales, compagina actualmente su labor como CEO en la consultora estratégica, transformación digital e innovación empresarial, Seiton Business Consulting, junto con su labor como Interim General Manager en Higerón The Beach Club. Realiza una amplia labor docente para diversas universidades y escuelas de negocio españolas, asesorando, además, a cadenas hoteleras o grupos de restauración de referencia en materia de gestión de operaciones, finanzas y aprovisionamientos. Director técnico de numerosos eventos de referencia nacional, actúa como asesor estratégico del Salón H&T y director de su panel de cata desde el pasado año 2018.

Lunes 26 abril 2021

Desde 09:00 h. Hall principal

Acreditación

10.00 h. Apertura de H&T 2021

12:00 - 13:30 h. Ponencia-Cata de cervezas: "Recorrido sensorial por el mundo gastronómico a través de la cerveza" en colaboración con el Grupo Mahou-San Miguel

Recorreremos el mundo a través de las elaboraciones cerveceras más singulares, donde nos adentraremos en estilos IPA, cervezas barrica, el trigo como anfitrión y la singularidad de las cervezas oscuras. Una actividad para no dejar pasar.

⊙ **Juan Miguel López-Gil.** Jefe de Formación de clientes en **Mahou-San Miguel**

Beer Sommelier Doemens y diplomado en ciencias empresariales. Posee una enorme experiencia en el sector cervecero español, poseyendo una visión 360º de este producto. Desde hace más de 25 años está vinculado al grupo Mahou-San Miguel, donde actualmente ejerce como responsable de formación de clientes, beer sommelier, formador cervecero y responsable de productos Premium.

17:00 - 18:30 h. Ponencia-Cata: "Mis vinos Mágicos"

Viñedos, marcas, tipos de uva, tipos de vino..., todos ellos son datos cambiantes en función de la naturaleza y de la creatividad de su creador. Para entender más esta filosofía, tendremos a uno de los enólogos españoles que mejor definen los conceptos anteriores, Raúl Pérez, caracterizado por el trabajo tradicional; la poca influencia en la viña y su entendimiento del terreno y clima, respetando los tiempos de maduración de cada variedad; caracterizándose por la búsqueda de vinos perdurables en el tiempo, bebibles desde un primer momento y a los 20 años en botella, y la predilección por uvas autóctonas y en extinción. ¿Te lo vas a perder?

⊙ **Raúl Pérez.** Enólogo y bodeguero en **Raúl Pérez Bodegas y Viñedos**

Considerado uno de los mejores enólogos del planeta por la prensa internacional y referencia obligada a la hora de buscar a aquellos elaboradores que mejor entienden las parcelas de viñedos asentados en el Bierzo, Rías Baixas, Ribeira Sacra y/o Monterrei.

SALA DE CATAS

Martes 27 abril 2021

Desde 09:00 h. Hall principal

Acreditación

12:30 - 14:00 h. Ponencia-Cata: "Nuestra visión de los vinos de Jerez" en colaboración con Makro España

El marco de Jerez es, sin lugar a duda, una de las zonas vitivinícolas donde surgen algunos de los vinos más míticos del planeta, por ello, el buscar la singularidad en sus elaboraciones y buscar productos que aporten diferenciación y valor a sus clientes es una tarea obligada para cualquier sumiller. En esta vibrante actividad conoceremos "la trastienda" de cómo se gesta la selección del sumiller de Makro España, para su oferta de vinos jerezanos. Emocionante actividad.

⊙ **Andrea Alonso.** Compradora de vinos en **Makro España**

Una de las mujeres más influyentes del panorama vitivinícola nacional y actual compradora de vinos para Makro España, Fue galardonada con el certamen "Nariz de Oro de España 2010" a los que se une entre otros los premios, Mejor Sumiller 2015 por Mercados del Vino y la Distribución, Premio Benchmark's Taster 2016 en el CBM en Bulgaria o Personaje más influyente de la gastronomía y el vino 2016 por Tapas Magazine. Es además jurado de premios nacionales e internacionales como Concours Mondial de Bruxelles, Mundus Vini BIOFACH, Grenaches du Monde o BACCHUS.

⊙ **Aurelio Molina.** Sumiller en **Makro Málaga**

Sumiller diplomado por ESHOB, Máster en Gestión de F&B y poseedor de diferentes cursos de especialización realizados en Francia y UK bajo el aval de "The Wine Education Service", ha desarrollado su trayectoria profesional como sumiller en establecimientos exclusivos como Le Pressoir d'Argent (Burdeos, 1 estrella Michelin); el Hotel Don Carlos Resort (Marbella) o el Museo del Vino de Mijas. Desde el año 2012 compagina la labor como sumiller de Makro Málaga con la de formador en cursos de sumillería y análisis sensorial de vinos, siendo uno de los integrantes del panel de cata de la Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía (FCCAA).

⊙ **José María Camacho.** Sumiller en **Makro en Puerto de Santa María**

Formador homologado en vinos del marco de Jerez y diplomado en enología, es uno de los sumilleres de Makro España que mejor conocen los vinos del marco, siendo además el actual sumiller de "Makro Puerto de Santa María".

⊙ **Rubén Palomares.** Comprador regional de vinos en **Makro España**

Enólogo y Sumiller, es actualmente comprador regional de vinos de Makro España.

⊙ **Mónica Alonso.** Sumiller en **Makro Sevilla**

Ingeniera técnica agríola por la universidad de Sevilla, Especialista en Grasas y aceites por el CSIC y Licenciada en enología por la Universidad Córdoba. Inicialmente desarrollaría investigadora dentro del CSIC, incorporándose al equipo de sumilleres de Makro España en 2018, donde actualmente ejerce como sumiller en "Makro Sevilla".

17:00 - 18:30 h. Ponencia-Cata: “Vinos singulares con acento femenino”

A la hora de “nacer” un nuevo vino, amén del terroir, variedad ampelográfica o designios del factor clima de esa añada; las características que desee marcar en él su hacedor/a son de inmensa protuberancia, y como no, diferenciación. En esta emocionante cata conoceremos algunas de las enólogas y bodegueras españolas que han sabido crear vinos míticos, pero con un toque de feminidad en toda su expresión. Memorable.

- ⊙ **Ana de Castro.** Directora técnica en **Bodega La Melonera**
Licenciada en Farmacia y también en Enología. Tras terminar mis estudios me formé en varias bodegas en Ribera del Duero, Condado de Huelva, en Casablanca (chile) y en un centro de investigación en Jerez donde comencé mi andadura en la recuperación de variedades autóctonas de Andalucía.
Desde el 2007 soy la directora técnica de Bodega La Melonera, compaginando mi trabajo con la gestión de otras fincas externas, con la docencia universitaria, y con la investigación de las variedades autóctonas andaluzas que me han llevado a trabajar junto con la universidad agronómica de la Molina en Lima (Perú), en un apasionante trabajo por poner en valor nuestro magnífico patrimonio vegetal andaluz.
- ⊙ **Patricia Benítez.** Directora de proyecto en **Alma Carraovejas**
Doctora en Química y licenciada en Enología por la Universidad de Cádiz, es una de las enólogas españolas que mejor comprende los viñedos de la Ribera del Duero, trabajando como enóloga en algunas de las bodegas más reputadas internacionalmente tales como Vega Sicilia (2004) o Leda (2005). En el año 2006 se incorporaría a una de las bodegas mundiales de mayor prestigio, Dominio de Pingus, donde actuaría como enóloga asistente y responsable de laboratorio hasta 2018, año en el que acepta la propuesta de Alma Carraovejas para dirigir Milsententayseis, el nuevo proyecto en Fuentenebro en uno de los viñedos de mayor altitud dentro de la DO Ribera del Duero. En 2020 se convierte, también, en la directora técnica de un nuevo proyecto de Alma Carraovejas en Leza (Rioja alavesa).
- ⊙ **Victoria Ordóñez.** Ceo en **Victoria Ordóñez & Hijos**
Vinculada al mundo del vino desde su infancia. Su padre, José María Ordóñez, fue pionero en la distribución de vinos de alta gama en la provincia de Málaga, comenzando su actividad a finales de los años 50. Aunque la carrera profesional de Victoria se encaminó por otros derroteros es doctora en Medicina, en el año 2004 decidió incorporarse al sector vitivinícola compaginando su nueva labor con la gestión sanitaria, la cual aparcaría desde 2007 centrándose exclusivamente en el mundo del vino. En 2015 tomó la determinación de desarrollar su propio proyecto de recuperación de la variedad autóctona más emblemática en la Historia de los Vinos de Málaga: la uva Pedro Ximénez del Parque Natural de los Montes de Málaga, con criterios ecológicos y de sostenibilidad.
- ⊙ **Almudena Calvo.** Directora Técnica de **Ossian y Alma Carraovejas**
Licenciada en química, así como en enología, está vinculada a bodegas Pago de Carraovejas desde el año 2002, liderando desde el año 2007 el equipo técnico de la bodega. En 2013, cuando Alma Carraovejas entra en el proyecto de Ossian Vides y Vinos en Segovia, Almudena Calvo se incorpora también a su dirección técnica, que pasa a liderar de manera completa en 2015, cuando Pago de Carraovejas asume la titularidad total de Ossian. Desde entonces se mantiene como directora técnica de ambos, compatibilizando el ya mítico proyecto en Ribera del Duero, con la singularidad de las cepas prefiloxéricas de verdejo segoviano en Ossian. Designada como “Mejor Enóloga de 2019” por la Semana Vitivinícola.

SALA DE CATAS

Miércoles 28 abril 2021

Desde 09:00 h. Hall principal

Acreditación

12:30 - 14:00 h. MasterClass-Maridaje: "Coctelería Canalla: Entre innovación y sostenibilidad"

La importancia de la sostenibilidad es un tema tan actual como totalmente demostrado, siendo la gastronomía un sector no ajeno a esta necesidad, si bien, aunar una conciencia sostenible no implica para nada perder nuestro ADN innovador. En esta apasionante actividad algunos de los chefs y bartenders de mayor prestigio internacional del momento, mostrarán como sostenibilidad e innovación pueden ir cogida de la mano. Exclusividad en estado puro.

⊙ **Diego Gallegos.** Chef de **Sollo & Higuierón The Beach Club**

Cocinero, investigador y recreador gastronómico, conocido como "El chef del caviar" es brasileño de nacimiento y malagueño de adopción. Ha reinventado sabores de la cocina tradicional andaluza introduciendo peces de río en reemplazo del cerdo y el caviar como producto estrella a partir de su trabajo intensivo en la recuperación del esturión andaluz. Considerado uno de los chefs con mayor proyección de Europa, es el chef-propietario de los restaurantes Arara y Sollo (1 estrella Michelin y 1 estrella Michelin verde + 2 soles en la guía Repsol), siendo además chef asesor de Higuierón del Beach Club, nuevo complejo del Reserva del Higuierón Resort Curio by Hilton.

⊙ **Carlos Navarro.** Chef fundador de **Kurobi Sushi & chef de Higuierón The Beach Club**

Formado en la cocina tradicional japonesa de la mano de cocineros y maestros japoneses como Kengo Tomita, Hirotohi Ogawa o Mazayoshi Kazato. Con influencias en su cocina de Matsuhisa Nobuyuki. Ha sido sushiman en Azul Lounge Bar, Näsuk Beach Club, Nikki Beach Marbella, Trocadero Sotrogrande y jefe de partida de sushi en DWine Marbella. Imparte formación en técnica de cocina japonesa y sushi desde sus cocinas de formación en Málaga y Madrid. 5º finalista en el campeonato del mundo de sushi en Tokyo en 2016, posee la certificación Kuro Obi (cinturón negro) de sushi. Consultor de la Sushi Skill Institute de Tokyo y miembro de Eurotoques, Actualmente presta sus servicios de asesoramiento gastronómico para la apertura o inclusión de oferta gastronómica japonesa en múltiples restaurantes y hoteles. Es chef ejecutivo y socio fundador de Kurobi sushi y asesor de Higuierón The Beach Club en su restaurante The Japo.

⊙ **Adrián Sehob.** Director de operaciones de **Salmon Guru**

Nacido en el corazón de Transilvania y formado como jefe de sala, sommelier y bartender, ha dirigido grandes e importantes espacios de Madrid, como Hotel Urban 5*GL, Punk Beach o el Hotel NH Collection Madrid Suecia 5*. Considerado el "Mejor Bartender de España 2020 por FIBAR" es actualmente el director de operaciones y lidera, aparte de colaborar en la dirección de los espacios, el departamento de eventos e I+D+I de Salmón Gurú, considerado el mejor cocktail-bar de España y uno de los 20 más importantes a nivel mundial.

🕒 **Diego Cabrera.** CEO de **Gurú Lab & Salmón Gurú**

Sin lugar a duda una de las figuras más influyentes y mediáticas en la coctelería internacional actualmente. Nacido en Argentina pero residente en España desde 2001, es el responsable de la creación de algunos de los cocktails bar más innovadores de los últimos años, donde destacan sus proyectos Le Cabrera, Casa América, El Back, Viva Madrid, Platea, Salmón Gurú, Anantara, Gurú Lab...; así como otros basados en alianzas junto a NH Hotels o Amare Hotels. Considerado en 2020 entre las 80 personas del mundo de mayor influencia en coctelería por la prestigiosa lista Bar World 100, fue reconocido como "Mejor profesional de coctelería de España en 2019" o como uno de los 100 latinos de mayor influencia en 2014.
