

SAKES Y SHOCHUS

JURADO CINVE 2023*

SESIONES DE CATA
25/09/2023
MADRID



*POR ORDEN ALFABÉTICO

EQUIPO TÉCNICO CINVE 2023



JESÚS FLORES TÉLLEZ

DIRECTOR GENERAL TÉCNICO



PABLO ALOMAR

DIRECTOR TÉCNICO SAKES

CINVE 2023



ALBERTO ARRANZ ESPAÑA

Tras terminar sus estudios en la E.S. de Hostelería de Lago, empezó su trayectoria en el restaurante familiar. Posteriormente: 2º Maitre en Yugo The Búnker (1 Estrella Michelin) Metre Monchis Mexican. Director de Sala Godai Menorca (Recomendado Guía Michelin) Metre en L'Atelier Robuchon Madrid (Recomendado Guía Michelin)



ALBERTO LUCHINI ESPAÑA

Periodista especializado en cine y gastronomía. Director de la Revista Metròpoli y de la Guía Comer y Beber, hasta 2020. Actualmente, colabora en 7 Caníbales. Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Labor Periodística 2014. Guía gastronómico por Japón en los "Viajes de El Mundo con los lectores"



ÁLEX ESCARIZ ESPAÑA

Estudió FP Servicios en Restauración. Continuó su formación, aprendiendo en restaurantes como Kabuki Wellington, Abac y Mugaritz, a la vez que sigue estudiando, cursando actualmente el Diploma WSET. Master Sake Sommelier. London 2019. Certified Sake Sommelier. International Kikisake-shi 2017.



ÁLVARO PRIETO ESPAÑA

Sumiller con una amplia y reconocida trayectoria en grandes referentes de la gastronomía como Club Allard, MB Abama (Martín Berasategui), el restaurante de Gordon Ramsey en Irlanda y Ametsa by Arzak en Londres. Actualmente regenta el restaurante japonés Zuara Sushi, de Madrid, con estrella Michelin, junto al chef David Arauz

CINVE 2023



ANTONIO CAMPINS ESPAÑA

Escritor, gastrónomo y diseñador industrial,
Productor de Sakes.
Fundador y Presidente de European Sake Institute.



ARTURO GARCÍA. RIVAS ESPAÑA

Sumiller en Coalla, tienda gourmet, Madrid.
Ha sido sumiller en el restaurante La Tasquita de Enfrente.



BASTIAN PAASCHE ESPAÑA

Cocinero especializado en gastronomía japonesa, con 14 años de experiencia
Propietario del restaurante japonés Saisho, en Madrid, con 5 años en activo.



CHILI ZHU CHINA

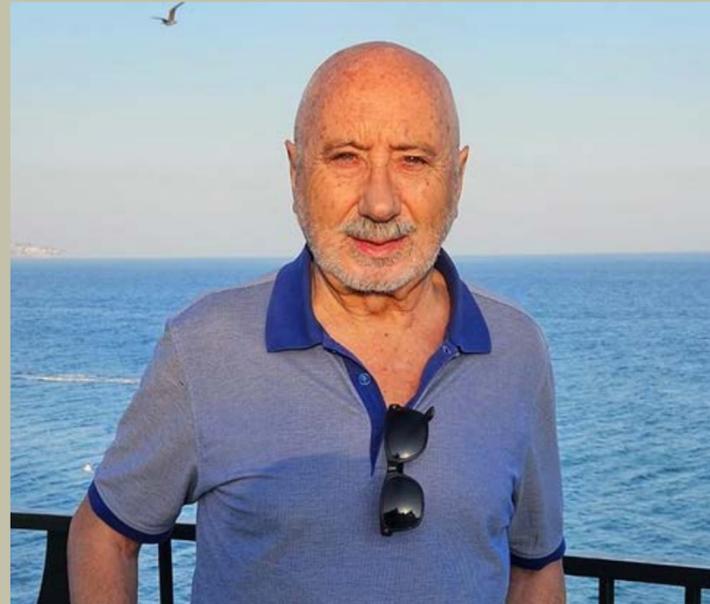
Jefe de F&B de importante grupo de restaurantes asiáticos: Le Petit Dim Sum, China Crown (recomendado por la Guía Michelin), Shanghai Mama, Sushi Bar Tottori
También exporta vinos españoles y productos japoneses a su país de origen.

CINVE 2023



ELVIRA ALDAZ ESPAÑA

Master of Spirits.
Whisky Ambassador.
WSET Level 2 Award in Spirits.
Sumiller y divulgadora de sake en español, por el SSI japonés.
Colabora en: Neodrinks, Beber Magazine, Cocktail Style Life, Spanish Wine Lover...



FRANCISCO GARRIDO ESPAÑA

Trabajó en cadenas de grandes hoteles europeos: Hotel Palace, Hotel Ritz, en Madrid George V en Paris, Alfonso XIII Sevilla, Hotel Ritz Lisboa, etc desde 1962 a 1978.
Sumiller y miembro de jurados en diversos concursos nacionales e internacionales: Citadelle, Bacchus, Eslovenia, Bruxelles, Mezquita, Vinos de Madrid...



HISROSHI KOBAYASHI JAPÓN

Chef y Fundador del Restaurante Tori-Key Madrid.
Sumiller en diversos restaurantes.
Fue Director de Grupo MIYAMA.
Colaborador del conocido enólogo Telmo Rodríguez.



IRENE MUÑOZ ESPAÑA

Maitre en el restaurante japonés Takumi.
Ha desarrollado su trayectoria laboral en: Lobito de Mar, Restaurante Triciclo, Estás en la Gloria, La Aduana BiBo Dani García...

CINVE 2023



ISABEL CUEVAS ESPAÑA

Executive Training Programme de la Comisión Europea en la Universidad privada de Waseda en Tokio (Japón). Crea su agencia “PeninSula, Iberian Wines”
Formación de Kikisake-shi en el Sake Service Institute.
Nivel avanzado del Sake Professional Course en la sede de la Japan Sake and Shochu Association, en Tokio.



LUIS BASELGA ESPAÑA

Grado en Gastronomía y Artes Culinarias del Basque Culinary Center. La sumillería, es la rama de la gastronomía en la que se ha ido especializando en los últimos años, en los que ha trabajado en espacios como Efímero, TriCiclo y, en Grupo Dani García, donde es sumiller en Smoked Room. En este formato ‘omakase’, gestiona una bodega formada por unas mil referencias.



LUIS VIDA ESPAÑA

Enólogo de profesión, su trayectoria vital ha transitado desde sus inicios por el mundo del vino, la sidra y, en la última década, por la cerveza. Consultor, Catador, Periodista y Formador independiente.



NATALIA ARELLANO COLOMBIA

Sumiller. Lleva 10 años sumergida en la cultura japonesa, tanto desde la restauración como profundizando en las bebidas niponas. Desde hace 6 años es la propietaria y encargada de un restaurante japonés en Madrid.

CINVE 2023



MANUEL HERRERA ESPAÑA

Es la tercera generación de una familia castellana muy vinculada al vino. Propietario de la Bodega Finca Herrera Vinos y de Viña Española, Consultoría de vinos. Jurado Internacional de Vinos. Director ejecutivo CINVE.



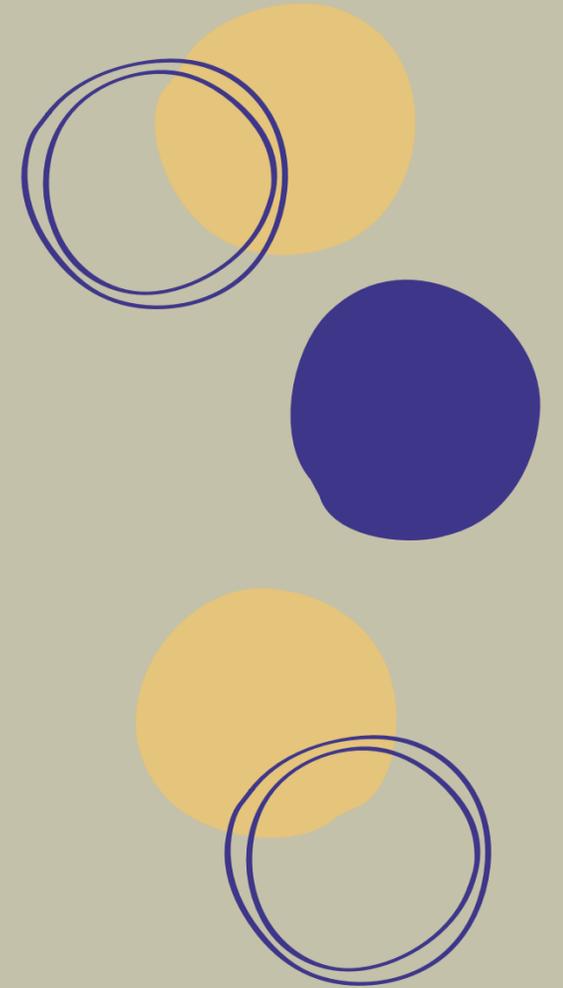
PAULA PROKOPLAK POLONIA

Sumiller en el restaurante Kuoco360 en Madrid. Últimamente se ha dedicado a la distribución de vinos de gama premium y a dirigir tiendas especializadas en Varsovia y Madrid.



ROGER ORTUÑO ESPAÑA

Publicista. Sake Sommelier, WSET 3, SSI, Certified Sake Professional. Profesor de Sake en CETT-UB, Universitat de Girona, Culinary Institute of Barcelona, JOVIAT Hostelería, y en 12 Embajadas del Japón. Con tres condecoraciones del Gobierno Japonés.





Organiza:

INSOC
FERIAL

