



CERTAMEN INTERNACIONAL
21ª EDICIÓN

CINVE
2025

27-30 MARZO 2025



JURADO CINVE 2025

Vinos, Espirituosos, Aoves, Vermuts y Vinagres

Dirección Técnica



JESÚS FLORES
DIRECTOR GENERAL TÉCNICO



MANUEL CAPOTE
DIRECTOR TÉCNICO VINOS



EMILIO VIVANCO
DIRECTOR TÉCNICO ESPIRITUOSOS



ANUNCIACIÓN CARPIO
DIRECTORA TÉCNICA AOVES





Jurado vinos, espírituosos,
vermuts y vinagres

JURADO CINVE 2025



Periodista en la Agencia EFE.
Consultor de vinos.
Jurado en diversos concursos internacionales.

LUIS AGUILAR
PRYDE
AUSTRALIA



Enóloga. Bióloga.
Fundadora, Directora y Docente de
la Escuela Europea del Vino
(Badajoz) y de la Escuela del Vino
(Costa Rica).
Jurado en numerosos concursos internacionales.

CARMEN AGUIRRE
**ESPAÑA/COSTA
RICA**



Técnico Superior en Vitivinicultura y
Sommelier.
Docente en la Escuela Europea del
Vino y Subcampeona Sommelier
Extremadura años 2022 y 2024.
Comercial nacional y sommelier de
Bodegas Sani Viña Extremeña.

ARA BARRA
ESPAÑA

JURADO CINVE 2025



Enólogo en Herdade do Esporão (Portugal) desde hace más de 20 años. Fue elegido enólogo del año por las publicaciones de Wine Magazine (1999) y Wine (2013 y 2015). También fue nombrado Comendador de la Orden del Mérito Empresarial (Clase de Mérito Agrícola), otorgado por la Presidencia de la República.

DAVID BAVERSTOCK
**AUSTRALIA/
PORTUGAL**



Técnico Especialista en Viticultura y Enología.
Enólogo en diversas bodegas de la D.O. Ribeira Sacra, D.O. Monterrei, I.G.P. Vinos de Cangas (Asturias) y D.O. Ribera de Duero. Presidente FEAE (Federación Española de Enología).

LUIS BUITRÓN
ESPAÑA



Enólogo.
Co-Creador y Director de muestras de Concursos Internacionales de Vino.
Director de muestras de Concursos Internacionales de Aceite de Oliva.
Manager del EVOOWR (Ranking Mundial de Aceites de Oliva Virgen Extra)
Asesoramiento en perfiles de mercados para vinos en diferentes bodegas.

LEO CASTELLANI
ARGENTINA

JURADO CINVE 2025



Enólogo.
Ingeniero técnico agrícola.
Funcionario en Estación Enológica
de Almendralejo (Junta de
Extremadura).
Miembro oficial del comité de cata
de la D.O. Ribera del Guadiana.
Tesorero de la Asociación
Extremeña de Enología.

PEDRO COTILLA
ESPAÑA



Sommelier.
Profesor de enología.
Consultor.
Jurado en numerosos concursos
internacionales.

GERARD DEVÓS
BÉLGICA



Ingeniero agrónomo y experto en
viticultura y enología.
Empresario Viticultor.
Miembro de la Asociación de
Enólogos de Extremadura desde su
fundación.
Autor de diversos libros
Fundador del Museo del Cava
(Almendralejo)

MARCELINO DÍAZ
ESPAÑA

JURADO CINVE 2025



Técnico superior Vitivinicultura.
Técnico superior Dirección de
servicios de restauración.
Técnico Superior Destilados.
Bar Master Reserve.
Campeona Regional y Nacional de
coctelería en diversas categorías y
distintos años.

CARLA FERNÁNDEZ
SOTO
ESPAÑA



Directora y docente de la Escuela
Española de Cata.
Prescriptora y redactora de
productos agroalimentarios, y
catadora en diversos concursos
nacionales e internaciones.

CARMEN GARROBO
ESPAÑA



Bioquímica, Química y Sumiller.
Dedicada a la asesoría y
comunicación del vino.
Consultoría del mundo del vino en
PERFECTANINO.
Redactora de contenidos del mundo
del vino.

ANA GÓMEZ
GONZÁLEZ
ESPAÑA

JURADO CINVE 2025



Jefe de Servicio de Fomento y Promoción, en el Gobierno de Canarias.

**JOSÉ LUIS GONZÁLEZ
ESPAÑA**



Licenciado en Ciencias de la Información. Fundador y gerente general de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA.

Periodista-Director del Comité de Formación de AEPEV.

Relaciones Institucionales de ASUMAD.

Director de revista digital VinoTendencias.

**ARTURO HURTADO
PERÚ**



Campeón de España de 'long drink'. Pertenece a Absumex (Asociación de Barmans de Extremadura) y a la Federación de Barmans españoles (FABE).

Campeón mundial de técnica de coctelería.

**MANUEL JIMÉNEZ
ESPAÑA**

JURADO CINVE 2025



Ingeniero agrónomo y graduado en Enología y Viticultura. Es reconocido como uno de los consultores enológicos más prestigiosos, a nivel nacional e internacional. Presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos. Vicepresidente de la Unión Internacional de Enólogos.

SANTIAGO JORDI
ESPAÑA



Licenciada en Ciencias Biológicas y en Enología. Durante su dilatada trayectoria profesional ha ejercido la responsabilidad enológica en renombradas bodegas de la Ribera del Duero, La Rioja y Navarra, entre otras DOs.

BEGOÑA JOVELLAR
ESPAÑA



Abogado, ex directivo de TVE durante 37 años. De padre enólogo-bodeguero, y madre escritora, el mundo del vino y la literatura son su pasión. Jurado en concursos enológicos nacionales e internacionales. Colabora en "La Cazuela", "Vino Vidi Vinci", en La Hora Blanca: "Vinos y Enoturismo", Euromundo Global, Radio Capital Madrid....

SEGUNDO LÓPEZ
SORIA
ESPAÑA

JURADO CINVE 2025



Ingeniero Técnico Agrícola.
Enóloga.
Máster en Seguridad y Calidad de los Alimentos.
Profesional con amplia experiencia en el sector agroalimentario, especializada en calidad, vinos, quesos y formación.

RUTH LOZANO
ESPAÑA



Enóloga.
Presidenta de la Asociación Extremeña de Enólogos.
Profesora en la Universidad de Extremadura.

JULIA MARÍN
ESPAÑA



Sumiller.
Imparte catas en el Club empresarial Uppery Club.
Cursos especializados en vinos de Jerez.

ANA BELÉN
MARTÍN AMPUDIA
ESPAÑA

JURADO CINVE 2025



Jefe de Sala y Sommelier del Gran hotel Don Manuel de Cáceres desde hace 14 años.
Máster Sommelier de la escuela Europea del Vino.
Titulado como técnico formador de vinos y vinagres de Montilla Moriles.
Campeón actual como Mejor Jefe de Barra de Extremadura y subcampeón en el campeonato de Sommelier.

**ÁNGEL MARTÍN
ESPAÑA**



Sumiller y Director de Sala:
Restaurante Aarde, Glass Mar-Ángel León, Hotel de las Letras.
Actualmente es Director de Sala del Restaurante Mo de Movimiento y TRAMO de Madrid.

**SEGA MBENGUE
SENEGAL**



Sumiller.
Assistant Brand Manager Marketing en The Other Wines & Spirits.
Importación y exportación de vinos de lujo.

**MARINA MICUCCI
ITALIA**

JURADO CINVE 2025



Ingeniera Agrícola y Presidente del COITAVC.
Master en Economía Social y Economía Agraria y Política Comunitaria.

REGINA MONSALVE
ESPAÑA



Enóloga, Ingeniera Técnica Agrícola.
Vocal Asociación Extremeña de Enología
Catadora de la Cofradía del vino desde el 2015.
Técnico Comercial en Sepsa Enartis.

MARINA MORENO
ESPAÑA



Director del Centro de Investigación Vitivinícola y Profesor Principal.
Experto Técnico de Pisco, Consultor y Secretario Técnico del Comité de Normalización de Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas del Instituto Nacional de la Calidad (INACAL)

JUAN CARLOS
MUÑOZ PALMA
ESPAÑA

JURADO CINVE 2025



Sommelier y analista sensorial.
Directora de Piscos y Tacos.
Formadora.
Divulgadora del Pisco y su cultura.

CESIBELL SÁNCHEZ
PERÚ



Enóloga.
Diplomada en Ingeniería Técnica
Agrícola.
Organizadora de diversas catas.
Formadora.
Jurado en concursos.

PALOMA SOTO
ESPAÑA



Ingeniera Agrónoma y Licenciada en
Enología y Viticultura.
Directora Técnica de PROAVA.
Jurado en numerosos concursos.
Dirige el espacio radiofónico
semanal "Días de Vino y Rosa" en
Intereconomía Valencia Radio.

ROSA VÁZQUEZ
ESPAÑA



Jurado aceites de oliva virgen
extra

JURADO CINVE 2025



Licenciada en Ciencias Biológicas y Doctora en Ciencias Químicas. Con más de 25 años de experiencia en el campo de la investigación. Jefa de Panel de cata y especialista en análisis sensorial de aceite de oliva virgen. Técnico Especialista del Área de Agroindustria y Calidad Alimentaria del IFAPA-Junta de Andalucía.

Mª PAZ AGUILERA
ESPAÑA



Secretario y Director Técnico de la D.O.P. Aceite del Bajo Aragón. Responsable Técnico del Panel Oficial de Catadores de Aceite de Oliva de Aragón. Licenciado en Veterinaria

JUAN BASEDA
ESPAÑA



Catadora certificada de aceite de oliva y jueza internacional, MSc en química y tecnología del aceite de oliva. MSc en Química y Tecnologías de Procesamiento del Aceite de Oliva y un título de BSc en Ingeniería de Alimentos. Jurado en diversos concursos internacionales y paneles de cata.

BIRSEN CAN
TURQUÍA

JURADO CINVE 2025



Licenciada en Ciencias Físicas.
Directora y Jefa del panel de cata del
Laboratorio Agroalimentario
Industrial S.L., en Jerez de los
Caballeros (Extremadura).

MACARENA DÍAZ
ESPAÑA



CONCHA
FERNÁNDEZ OSORIO
ESPAÑA



Ingeniero Técnico Agrícola.
Director de la DOP Montes de
Toledo, desde su fundación, en
1998.
Vicepresidente de la Sectorial
Nacional del Aceite de Oliva con
Denominación de Origen.

ENRIQUE GARCÍA
TENORIO
ESPAÑA

JURADO CINVE 2025



Ingeniero Agrónomo e investigador especialista del Programa científico IRTA "Olivicultura, elaiotecnica y frutos secos".
Miembro del panel oficial de cata de aceites de Cataluña, contribuyó a su formación.

AGUSTÍ ROMERO
ESPAÑA



Doctora en Química por la Universidad Politécnica de Valencia. Jefe Sección de Análisis de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del Laboratorio Agroalimentario de Valencia y del Instituto de Viticultura y Enología de España.

Mª LUISA RUIZ
ESPAÑA



Jurado sakes y shochus

JURADO CINVE 2025



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...

ELVIRA ALDAZ
ESPAÑA



Sumiller. Lleva 10 años sumergida en la cultura japonesa, tanto desde la restauración como profundizando en las bebidas niponas.
Desde hace 8 años es la propietaria y jefa de sala del restaurante japonés Saisho en Madrid.

NATALIA ARELLANO
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, Roostiq, TriCiclo y, en Grupo Dani García, donde es sumiller en Smoked Room y Wine Director de su sucursal en Dubai. Gestiona una distribuidora de vinos, Unicorn Wines.

LUIS BASELGA
ESPAÑA

JURADO CINVE 2025



Certified Sommelier' por la Court of Master Sommelier y WSET Nivel 2, y está preparando el nivel 'Advanced Sommelier'. Atesora experiencia de una década en alta gastronomía, destacando su paso por Londres en Home House Private Member Club, 2K Steakhouse o Koffman's. Gran comunicador, conocedor de los vinos del mundo y apasionado de las armonías. Head Sommelier en el restaurante Ugo Chan, de Madrid. Ha sido también sommelier en Ambivium.

MARCO BROCANI
ITALIA



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

ANTONIO CAMPINS
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.

ISABEL CUEVAS
ESPAÑA

JURADO CINVE 2025



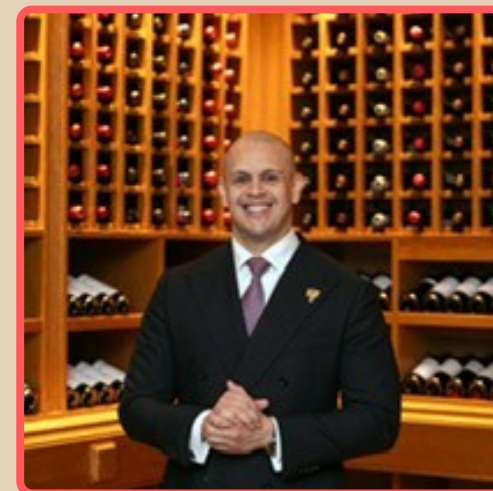
Profesional sala-Sumiller: Cebo Madrid, Can Dani Formentera, Restaurante Lua Madrid. Se encuentra entre los Top 100 Sommeliers. Actualmente es Head Sommelier en el restaurante japonés Umiko, de Madrid.

**JACINTO DOMÈNECH
ESPAÑA**



Actualmente ejerce en el restaurante Moments-dos estrellas Michelin- de Mandarin Oriental, en Barcelona. Anteriormente, se encargaba de la sumillería en Media Ración, la versión más contemporánea del bistró madrileño Cuenllas. Avalado con la certificación de la Court of Master Sommeliers, Alejandro se ha formado en Mugaritz, Abac y Kabuki Wellington. Además, ha obtenido el WSET 3 en Sake, el Master Sake Sommelier y el International Kikisake-shi.

**ÁLEX ESCÁRIZ
ESPAÑA**



Head Sommelier en Hotel The Palace Madrid. Mejor Sommelier de Venezuela 2015. Nº 15 en el Top 100 sommelier España. Concursante 2 veces al concurso mejor Sommelier del Mundo. (Mendoza 2016 y París 2023)

**GUSTAVO GCÍA.
ESCALONA
VENEZUELA**

JURADO CINVE 2025



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

HIROSHI KOBAYASHI
JAPÓN



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"

ALBERTO LUCHINI
ESPAÑA



Cocinero especializado en gastronomía japonesa, con 14 años de experiencia en restaurantes como Ikura, Doki-Doki, Txa-Tei, Kena.
Chef propietario del restaurante japonés Saisho, en Madrid.

BASTIÁN PAASCHE
ESPAÑA

JURADO CINVE 2025



Head sommelier Kabuki Madrid.
Miembro panel de cata de la Guía
Gourmets,
Premio Verema mejor somiller
2024.

SILVIA ORTÚÑEZ
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.

ÁLVARO PRIETO
ESPAÑA



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

PAULA PROKOPIAK
POLONIA

JURADO CINVE 2025



Se incorporó al Grupo Kabuki en 2011 como sumiller, aquí descubrió el mundo del sake y del té, productos a que añadió a la que hasta ese momento era su gran pasión, el vino. Durante 3 años dirigió el restaurante Abama Kabuki y en 2019 pasó a formar parte del grupo como F&B Director, siendo responsable del servicio y sumillería de los restaurantes del grupo.

VÍCTOR RIEGO
ESPAÑA



Patrocinan/Sponsor:

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Cultura, Turismo, Jóvenes y Deportes



**FUNDACIÓN
EXTREMEÑA
DE LA
CULTURA**

Organiza/Organizes:



**inSOC
FERIAL**

