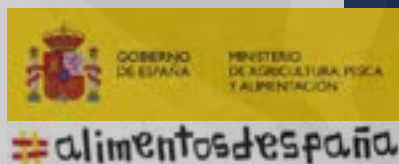




# CERTAMEN 2022



Italia – País invitado en CINVE 2022



Poner de manifiesto el objetivo de CINVE es aunar cultura, enología, gastronomía, historia, producción agroalimentaria y turismo con ciudades y provincias, habiendo estado presentes en:

- Marbella
- Sevilla
- Valladolid
- Miami (USA)
- Huelva
- Cáceres y Madrid

Hemos organizado Eventos, Concursos, Conferencias, Talleres y Ferias Populares (tanto de productos de la tierra, productos a nivel nacional, como de colaboración internacional para la promoción de países como Australia, Bélgica, China, Georgia, Italia, Japón, México, Perú, Portugal, Sudáfrica, USA etc.).

# índice

concursos

eventos

**que aportará CINVE?**

**un certamen con historia**

**itinerancia**

**staff**

**jurados**

información adicional

# concursos

**CINVE**, es un certamen que agrupa los siguientes concursos:

- 18º - Concurso Internacional de Vinos (Concurso reconocido oficialmente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación)
- 18º - Concurso Internacional de Espirituosos
- 14ª - Cata Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- 4º - Concurso Internacional de Sakes
- 4º - Concurso Internacional de Shochus
- 3<sup>er</sup> - Concurso Internacional de Vinagres
- 3<sup>er</sup> - Concurso Internacional de Vermuts
- 3<sup>er</sup> - Concurso Internacional de Sidras
- 1<sup>era</sup> - Cata Internacional de Cervezas Artesanales

# eventos

**CINVE** agrupa un conjunto de actividades además de los concursos referidos:

Catas Populares, realizadas en espacio público debidamente acotado, principalmente con productos artesanos

Conferencias, sobre asuntos de actualidad relacionados con el territorio, la agricultura y sobre todo con el Vino, el Aceite y el Sake

Talleres sobre:

1. AOVES
2. Vinos y Espirituosos
3. Sakes y Shochus
4. Espirituosos de Países Nórdicos
5. Vermuts y Vinagres
6. Cervezas

Novedad

Cena de inauguración y entrega de premios

Novedad

Cata previa de los Grandes Oros para obtener los “Gran CINVE” de la edición CINVE 2022

Novedad

Creación de “La Cofradia - Club CINVE” con bodegas afines y grandes personalidades del mundo del vino



# eventos - talleres

Dirigidos por Jesús Flores Téllez, Enólogo –  
Director General Técnico de CINVE

## Taller de AOVES

(Aceites de Oliva Virgen Extra)

Cata y degustación dirigida por la Directora Técnica de AOVES, Anuncia Carpio Dueñas, Bióloga y experta en Grasas y Aceites por el CSIC, Instituto de la Grasa de Sevilla.

La cata tendrá lugar en algún edificio significativo de la ciudad y serán catados aceites de la zona donde se realice el Taller y alguno nacional e internacional.

Asistirán al acto personalidades relevantes del mundo de la cultura, la política, el turismo y los AOVES.

## Talleres de vinos y espirituosos

(Vinos Tranquilos, Generosos y Espumosos)

Cata y degustación dirigida por el Director Técnico de Vinos y Espirituosos, Manuel Herrera y Coronado - Sumiller, elaborador y consultor, especialista en ensamblajes Yy análisis sensorial.

La cata tendrá lugar en algún edificio significativo de la ciudad y serán catados vinos y espirituosos de la zona donde se realice el Taller y alguno nacional e internacional.

Asistirán al acto personalidades relevantes del mundo de la cultura, la política, el turismo y especialistas en Vinos y espirituosos.

## Taller de sakes y shochus

Cata y degustación dirigida por el director técnico de Sakes, Pablo Alomar Salvioni - WSET3, Sake Educator SPC y ASC por el Sake Council y por el director técnico de Shochus, Víctor Ambrosio -Certified Shochu Advisor por el Sake School of America.

La cata tendrá lugar en algún edificio significativo de la ciudad donde se realice el Taller y serán catados sakes y shochus premiados en CINVE. Asistirán al acto personalidades relevantes del mundo de la cultura, la política, el turismo y los sakes y shochus.

# eventos – talleres conferencias, concurso de cervezas y cata popular

## Talleres de espirituosos de países nórdicos

Cata y degustación dirigida por el Asesor Técnico de CINVE para estos productos Hans Christian Riege.

La cata tendrá lugar en algún edificio significativo de la ciudad donde se celebre el Taller y serán catados espirituosos de países nórdicos presentados al concurso, con especial mención de los Aquavits presentados.

Asistirán al acto personalidades relevantes del mundo de la cultura, la política, el turismo y especialistas en espirituosos nórdicos.

## Cata Internacional de Cervezas artesanales

Se celebrará el primer Concurso Internacional de Cervezas y las valoraciones serán dirigidas por Jesús Flores y Manuel Herrera, Director General Técnico y Director Técnico respectivamente.

Este primer concurso de cervezas va dirigido principalmente a las cervezas artesanales.

Asistirán al acto personalidades relevantes del mundo de la cultura, la política, el turismo y especialistas en cervezas.

## Conferencias

Sobre asuntos de actualidad relacionados con el territorio, la agricultura y sobre todo con el vino, el aceite y el Sake.

Las conferencias tendrán lugar en algún edificio significativo de la ciudad donde se celebren y serán dirigidas por Jesús M. Guirau y Jesús Flores, Presidente y Director General Técnico respectivamente.

Asistirán al acto personalidades relevantes del mundo de la cultura, la política, el turismo.

## Catas populares

Estarán centradas, principalmente, sobre productos de la zona donde se celebren las catas populares y serán dirigidas por los directores técnicos de CINVE y contarán con la cata de tres vinos y una degustación de productos de la zona.

Asistirán al acto personalidades relevantes del mundo de la cultura, la política, el turismo y especialistas en Vinos.

# un certamen con historia

## CINVE crea el Premio Gran CINVE-Pascual Herrera



en MEMORIA a su Director Técnico fallecido en 2017 y que tanto aportó al desarrollo del Certamen y especialmente en su etapa de Valladolid.

El Premio CINVE-Pascual Herrera nace con la intención de premiar a las personas físicas o jurídicas relacionadas con el vino y que a juicio del Comité de análisis y propuesta del premio destaquen de forma significativa.

El Comité será dirigido por Manuel Herrera que propondrá a los premiados en las diversas convocatorias y el cual será entregado de manera destacada e independiente del resto de premios de CINVE.

En el recuerdo también, María Isabel Mijares que estuvo al frente de la dirección técnica de CINVE durante muchos años y que tanto aportó para llegar a la actual situación del Certamen.

Queremos mencionar también a Jimmy Lim, precursor del moderno CINVE, proponiendo a los nuevos integrantes de Comité Asesor, así como, su aportación a la creación de concursos específicos, como el de Sake y Shochu.

Finalmente, nuestro recuerdo a todas las personas e instituciones que han colaborado con CINVE en sus diferentes ediciones.



# qué aporta CINVE?

CINVE aportará la oportunidad de dar a conocer a los invitados a los diferentes actos, la cultura y turismo de la sede donde se celebrarán los eventos.



La experiencia de 17 años, habiéndose celebrado en ciudades no solo de España sino de América.

Es de destacar no solo la diversidad de orígenes de los invitados, sino también la variedad de los colectivos profesionales a los que pertenecen: enólogos, biólogos, sumilleres, expertos en comercialización, periodistas de diferentes organizaciones con gran influencia e importancia en sus países, etc.

lo que supondrá una amplia difusión de la Ciudad y la Provincia donde se realice CINVE.

La asistencia a los eventos de diversos medios de comunicación como TV y radio de muy diferentes países.

Creemos y, así ha sido en ediciones anteriores, que CINVE contribuirá a situar en la vanguardia de las tendencias tanto a la ciudad como a las zonas cercanas vinícolas de la provincia donde se celebren los diferentes eventos.

La asistencia de un jurado tan importante y la presencia de embajadores o representantes diplomáticos de diferentes países certifican la calidad de los eventos.

**CINVE**, para el desarrollo de sus actividades cuenta con la incorporación de un elenco de jurados y técnicos especialistas que podríamos considerar como los mejores expertos en los diversos concursos y eventos que CINVE organiza, sus procedencias son:



- España
- Alemania
- Argelia
- Argentina
- Australia
- Bélgica
- Bolivia
- Brasil
- Bulgaria
- Canadá
- Chile
- Francia
- Hungría
- Indonesia
- Italia
- Japón
- Malesia
- Marruecos
- México
- Noruega
- Perú
- Polonia
- Portugal
- Reino Unido
- Singapur
- Sudáfrica
- Suecia
- Suiza
- Túnez
- Uruguay
- USA



# itinerancia

**CINVE**, nació con la intención de celebrarse en diferentes ciudades, tanto de España como de otros países, buscando llevar este novedoso proyecto cultural y turístico a diferentes sitios relacionados con los elementos de los diferentes eventos y que sirvieran de desarrollo a esas zonas, concretamente **CINVE** se ha celebrado en :



2006-Marbella



2007-Sevilla



2008-Sevilla



2009-Sevilla



2010-Sevilla



2011-Miami(USA)



2011-Sevilla



2012-Valladolid



2013-Valladolid



2014-Valladolid



2015-Valladolid



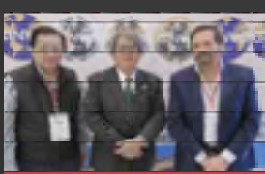
2016-Huelva



2017-Huelva



2018-Cáceres



2019-Cáceres



2020-Cáceres



2021- Cáceres





En el año 2006 con motivo de la celebración en Marbella de la “Feria Gastronómica del Mediterráneo”, y entre los vinos y espirituosos presentes, decidimos realizar un concurso denominado CIVA (Concurso Internacional de Vinos de Andalucía), dirigido por Jesús Flores que fue el primer Director Técnico de lo que luego sería CINVE (Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos).

CINVE organizado por Inversiones Sobrecases, SL, empresa que tengo el honor de presidir, ha ido a lo largo de los años y de sus diferentes sedes incorporando otros concursos y muchos profesionales que han ido colaborando en la definición y engrandecimiento del Certamen, como a través de estas páginas puede verse.

Jesús M

staff CINVE

Jesús Manuel Guirau  
Economista e Ingeniero  
Presidente - CEO



# staff CINVE



Manuel Mario Pérez  
Economista  
Vice-Presidente – USA



María Guirau Morales  
Abogada  
Administradora – CEO



Antonio Yélamos  
Abogado  
Asesor Jurídico



Jesús Flores Téllez  
Enólogo  
Director Gral. Técnico

Desde el primer CINVE, he vivido una gran experiencia, he visto en estos años como hemos evolucionado en la organización del concurso y en el paulatino incremento de muestras e interés de participar, no sólo bodegas españolas, si no bodegas de muchos países productores de vinos, prácticamente de todo el mundo. Como Director General Técnico y como Enólogo del Concurso, tengo que decir que el concurso se ha llevado a cabo siempre con rigor y profesionalidad.

Las muestras han sido siempre catadas a “ciegas” y conservadas y servidas cada una a su temperatura ideal.

Un gran concurso que ya está consolidado a nivel internacional.

El comité asesor, el técnico y la presidencia de CINVE están organizando ya el futuro CINVE 2022, que seguro será un gran éxito como las ediciones anteriores.

Jesús





**Manuel Herrera y Coronado**  
**Marqués de Gallegos de Huebra**  
Sumiller, Elaborador y Consultor  
Especialista en Ensamblajes y  
Análisis Sensorial  
**Director Ejecutivo**  
**Director Técnico de Vinos y**  
**Espirituosos**

Para mi CINVE, alrededor del vino, es una gran responsabilidad. Es profesionalidad, seriedad y coherencia. Es dirigir al mejor jurado posible con concentración, empeño y trabajo. Es intentar que todo sea equilibrado y se haga la máxima justicia vino a vino, producto a producto, con el mayor respeto al trabajo del productor. Es difícil pero pongo todo de mi parte para estar satisfecho y que todos lo estén.  
Manuel

CINVE es para mí algo más que un concurso de aceites. La seriedad en su organización y el elenco de catadores profesionales de gran experiencia, son las prioridades del Concurso CINVE-AOVES.

Pero CINVE es además un evento internacional y multisectorial donde conviven AOVES con VINOS, ESIRITUOSOS, SIDRAS, SAKES, SHOCHUS..... Esto le imprime un carácter especial porque los jurados-catadores internacionales de cada uno de los sectores tienen la oportunidad de catar y conocer los AOVES que van siendo seleccionados por el jurado (sin claves de cata, lógicamente).

Esta armonía entre expertos catadores de diferentes productos es por sí misma una promoción para los propios aceites, una oportunidad de ser conocidos y reconocidos por expertos del mundo del vino, del sake, la sidra de todo el mundo.

Las galas CIVE son también un lugar de encuentro, ahora entre productores de excelencia de todos los sectores que forman CINVE.

Una promoción fantástica, un evento único.  
Anuncia

**Anuncia Carpio Dueñas**  
Bióloga  
Experta en Grasas y Aceites por  
el CSIC (Instituto de la Grasa de  
Sevilla)  
Directora Técnica AOVES





# dirección técnica



Pablo Alomar Salvioni  
WSET3  
Sake Educator  
SPC y ASC por el Sake Council  
Director Ejecutivo  
Director Técnico de Sakes

CINVE es un concurso que está adaptándose de manera natural a lo que realmente debería ser un concurso hoy en día.

Por eso creo que lo que estamos empezando a crear ahora, a partir de la experiencia curtida en los varios años de actividad de CINVE, será reconocido internacionalmente en breve y es que el valor reside en ir más allá del mero concurso, y darle visibilidad al premiado una vez finalizado este, con la aportación de un jurado solvente y abierto.

Con el Sake y Shochu, ya empezamos a ver esta transformación y la difusión en Japón que tiene ganar una medalla.

Pablo

Victor Ambrosio  
Director Técnico de Shochus

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad Politécnica de Valencia. En 2013 fundó AVIHOPS SL, empresa dedicada a la importación y distribución de bebidas alcohólicas, especializado en bebidas japonesas (cerveza, sake y shochu principalmente). Certified Shochu Advisor por el Sake School of America.



# dirección comunicación

Mar Romero  
Periodista  
Directora Comunicación



Periodista especializada en vinos y gastronomía, dirige y presenta el programa "Mesa y Descanso" en Capital Radio. Premio "Antena de Plata" 2010. Escribe en distintas publicaciones (Revista Capital, Planeta Vino, TROFEO Caza y Conservación, Gastronosfera, etc.) Ponente en los cursos de verano sobre vino en distintas universidades españolas, es además formadora homologada del Vino de Jerez, profesora de Denominaciones de Origen y Alimentos en el I.F.E de la Cámara de Comercio de Madrid en los cursos de maestresalas y forma parte del comité de cata de la Guía Gourmets de los mejores vinos de España. Presidenta del "Club Gastronómico de Madrid", Vicepresidenta de la Academia de Gastronomía de Castilla La Mancha.

Mar

Begoña Tormo  
Periodista  
Directora Comunicación

Ha desarrollado la mayor parte de su carrera profesional en televisión y radio.

Especializada en gastronomía, ha trabajado en distintos medios como presentadora y redactora (Telemadrid, Canal Cocina, TVE...), y colaborado en publicaciones como la Guía Metrópoli.

En la actualidad dirige y presenta el programa "2 hasta las 2" en Onda Madrid, y publica una sección semanal de gastronomía en [esdiario.com](http://esdiario.com).

Begoña



Coordinadora de varios proyectos de promoción de gastronomía y cultura japonesa en España, como TASTE OF JAPAN 2017 en Madrid por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón. Fundadora de CROSSMEDIA WORKS, S.L. (2012-) Máster de Tecnología informática (2001).

Miwa

Miwa Nakamura  
Directora de Comunicación  
y Diseños para Japón



# histórico de jurados

I was immensely proud and honoured to be invited as chief judge to this important International Wine Tasting Competition in the beautiful and ancient city of Cáceres.

John Umberto Salvi  
Master of Wine y Enólogo  
Presidente de Honor del Jurado

The tasting was impeccably organised and run by Manuel Herrera, technical director and son of the well-known Pascual Herrera. The tasting conditions were ideal and the standard of judging extremely high.

The two ladies on my tasing panel were experienced professionals and one was a "Golden Nose." The social programme was most enjoyable and all possible rules and regulations with regard to the catastrophic Covid 19 were rigorously observed. I think that it is fair to say, as a final observation, that not only was it an important and valuable tasting for the Wine World, but it was also a highly enjoyable tasting for the judges.

John Umberto Salvi, Master of Wine and oenologist.



Más de 1000 jurados, nacionales e internacionales han ido pasando por CINVE. Ingenieros, Enólogos, biólogos, Sumilleres, Periodistas especializados, expertos en alguno de los productos catados, etc. Todos ellos han colaborado en la mayor proyección de CINVE y han conseguido que la calidad de CINVE supere, en seriedad, a otros concursos.

John Salvi, que fue nombrado presidente de Honor del Jurado, es una de las personalidades más importante en el mundo del vino y de los espirituosos

Se adjunta relación, en folleto adjunto, de algunos miembros del jurado.

# comité asesor



## Toshio Ueno

Certified Master of Sake, Certified Master Sake Sommelier, WSET 3, CS, CSW, FS, IWS, Certified Sake & Shochu Sommelier, Certified Beer Adviser

## Gerard Devos

Président Cercle Belge des Professeurs d'oenologie Sommelierie (CBPOS). Membre du Comité de la Gilde des Sommeliers de Belgique. Directeur de la Commission Ethique de la Gilde des Sommeliers de Belgique. Membre du Comité Belge de la Dégustation. Membre de la FIJEV (Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains du Vin). Grand Prix Lanson - Fijev de la presse Belge du Vin



## Haruo Matsusaki

An independent sake journalist and consultant, and serves as Overseas Business development Expert of JETRO (Japan External Trade Organization), and Chairman of Japan's Sake Export

Association. He is currently a columnist for some Japanese Magazines and has several books

## Marie Chong-Tong

WSET Certified Educator. JSS (Japan) Certified Educator. Board Director British Sake Association. Member Association of Wine Educators. Member Circle of Wine Writers. Panel Chair International Spirit Challenge. Panel Chair IWSC. Shochu Committee CINVE (Spain)



## Antoni Campins

In 2.009, I wrote and published a book about sake, under the name of SAKE.-LA SEDA LIQUID (SAKE.-THE LIQUID SILK), am also made a lot of tastes of sake in combination with many different kinds of food such as Iberico ham, cheese, oysters and many others. I have a place in Tuixent (Pyrenees Mountains), plenty of excellent water, a very nice bottle and the brand "SEDA LIQUIDA" duly registered.

## Hans Christian Riege

Consultor e importador. Especialista en productos españoles para el mercado nórdico.

Mars Norway, National Key Account, 2003 – 2004

Nestle Nespresso, Gerente Comercial 2005 – 2011

Maneo/Oro Bar & Grill, 5 restaurantes, Gerente General/ Presidente del Consejo 2012 – 2015

Det Norske Brenneri/Finca Herrera S.L Destilados/Vinos Brand Ambassador/Comercial consultor 2016 – 2021

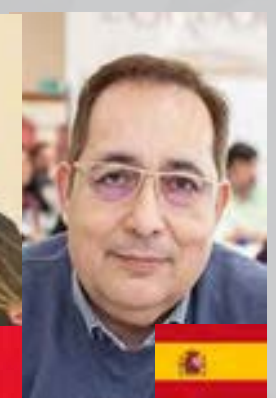
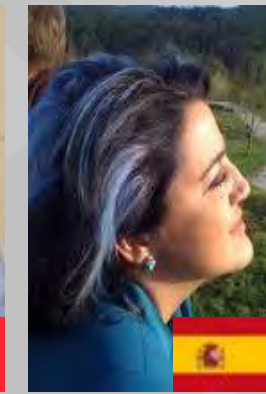


## Manuel Capote

Enólogo y responsable de bodegas el escaño con DO Tacoronte Acentejo. Jefe de control de calidad de producto fresco en Alcampo. Jefe de logística y distribuciones de CLA. Propietario y enólogo de bodegas Balcón de la Laguna. Vicepresidente de CERVIN. Catador en diferentes concursos internacionales y Jefe de Comisión

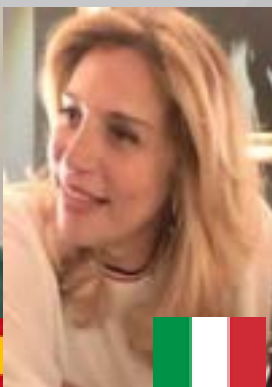
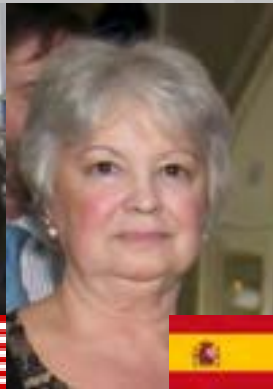
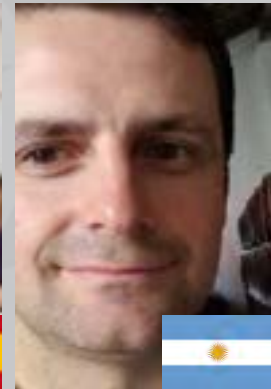
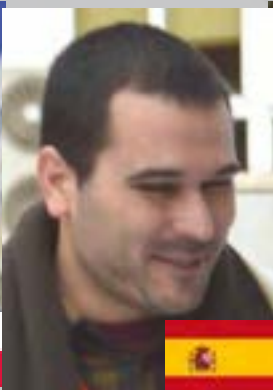








- 
1. Tony Navarro
  2. Jesús Flores Téllez
  3. Pierre Yves Desserve
  4. Margarita Lozano
  5. Joaquin Gálvez
  6. Jean Pierre Peynaud
  7. José Antonio Mijares
  8. Lisete Osorio
  9. Mayte Santa Cecilia
  10. Ghislain K Laflamme
  11. Pascual Herrera
  12. Iván Bluske Sagárnaga
  13. Carmen Aguirre
  14. Cesibell Sánchez
  15. Joan Baseda
  16. Péter Sárkány
  17. Ana Alonso
  18. François Rabussier
  19. Javier Gila
  20. Miyako Yamashita
  21. Evaristo de la Vega
  22. Jacques Blouin
  23. Antoni Campins
  24. Carlos Eduardo Abarzúa
  25. Victorino García Ugidos





- 
1. Jaime Bermúdez
  2. Joanna Ciborowska
  3. Aurelio Molina
  4. Enrique Chrabolowsky
  5. Macarena Díaz
  6. Mayuko Sasayama
  7. Mario Martín Román
  8. John Chua Liat
  9. María Ángeles Calvo
  10. Diego Echegaray
  11. Fernando Martínez
  12. Marie Cheong-Thong
  13. Pilar Soto
  14. Cyril Payon
  15. Miguel Ángel González García
  16. Anna Graqvist
  17. Paloma Soto
  18. Arturo Hurtado
  19. Víctor Riego
  20. Haruo Matsuzaki
  21. Jacinto Domenech
  22. Paola Consolini
  23. José Valdearcos
  24. Pilar Rodrigo
  25. Guillermo Cruz Alcubierre





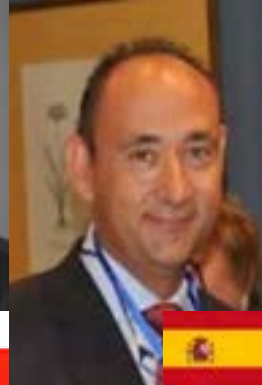
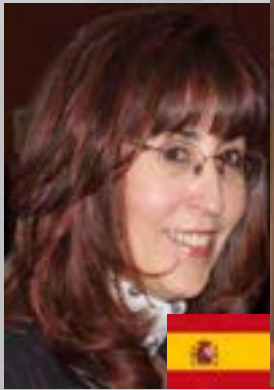
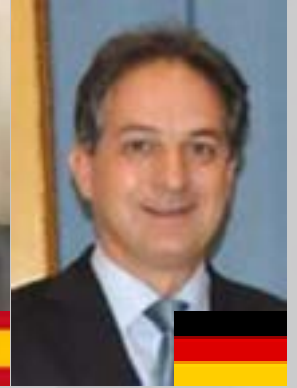
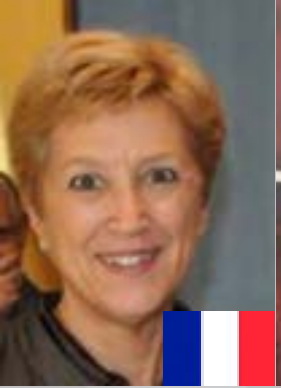
- 
1. Basilio Izquierdo
  2. Phillippe Cescó
  3. Miguel Ángel Millán
  4. Francisco Pavão
  5. José Luis Murcia
  6. Juan Carlos Rincón
  7. José Joaquin Cortés
  8. Alejandro Cabello Pasini
  9. Hans Christian Riege
  10. Jiaping Ma
  11. Mi Yeun Hong
  12. Armando Sirvent
  13. Marcial Pita
  14. Janna Rijpma-Meppelink
  15. Luís Paadín
  16. József Kosárka
  17. Manuel Herrera y Coronado
  18. Toshio Ueno
  19. Manuel Infante
  20. Leo D'Adazzio
  21. Francisco Jiménez Barba,
  22. José Carlos Borreguero
  23. Jordi Raventós
  24. Hervé Lalau
  25. Pablo Alomar







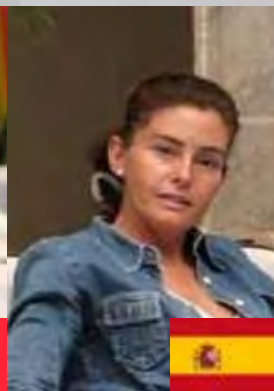
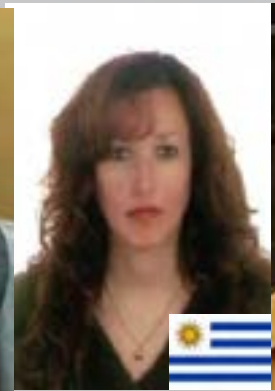
- 
1. Anuncia Carpio Dueñas
  2. Joel Payne
  3. Salvador Velázquez Rendón
  4. Reginald Ward
  5. Ismael Díaz Yubero
  6. Johnny Schuler
  7. Pablo Amate
  8. Esperanza Mendiola
  9. Maribel Gómez Ojeda
  10. Ezio Rivella
  11. Jorge Herranz
  12. Constantin Croitoru
  13. Gabriel Fidel
  14. Cristina Silvia Pandolfi
  15. Arturo Almeida
  16. Fumiko Arisaka
  17. Joaquín Parra López
  18. Julio Gallo Favout
  19. Miguel Ángel Martín
  20. Juan Pablo Solís de Ovando
  21. Marcelino Calvo
  22. JL Liberto
  23. Óscar Marcos García
  24. Jaime Sancho
  25. Cristóbal Martínez Villarroel





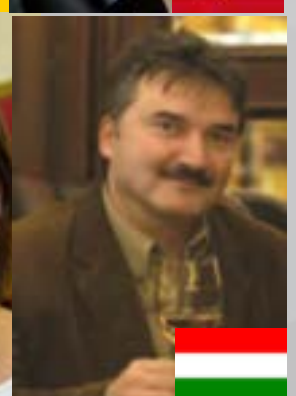
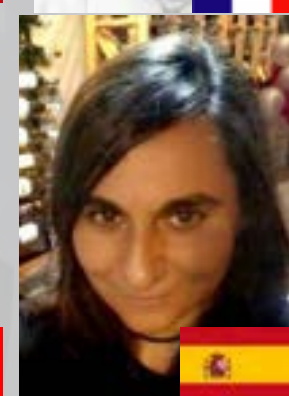
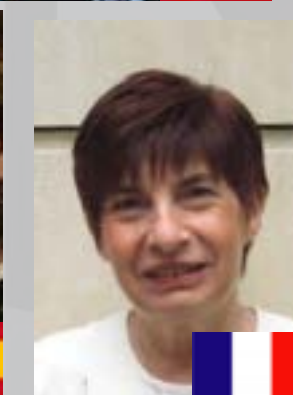
- 
1. Andrés Gárate
  2. Antonio Jesús Gutiérrez
  3. Djani Arissa
  4. Francisco Sauco
  5. Hugo Hartenstein
  6. Inés Salas Mucientes
  7. Alejandro Hernández
  8. Carmen Garrobo
  9. Guillermo Vargas
  10. María Begoña Jovellar
  11. Cleber Andrade
  12. Amadeo Matías Vela
  13. Béatrice Da Ros
  14. Carlos González Huertas
  15. Ralf Anselmann
  16. M<sup>a</sup> Carmen Rodríguez
  17. Víctor Torres
  18. Manuel Morales
  19. Ben Ami Fithman
  20. Silvia García González
  21. Rosa María González  
Lamas
  22. Rubén García Franco
  23. Rodrigo Bravo Montellano
  24. Salvador Manjón
  25. Thierry Gascò





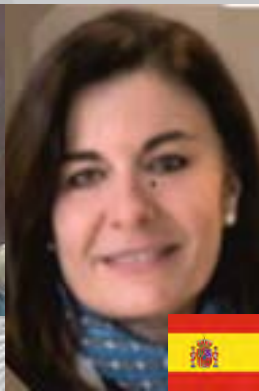
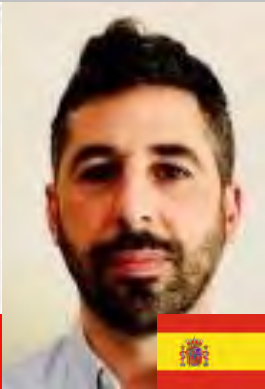
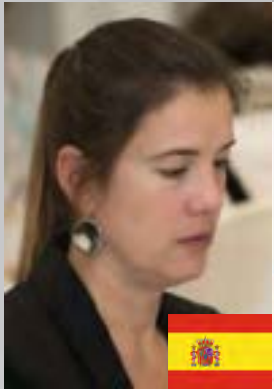
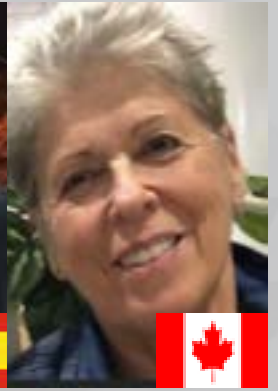
- 
1. Alfredo Marasciulo
  2. Manuel Capote
  3. Adela Viscay Gianechini
  4. Francisco Rivera López
  5. Bento Augusto Pereira de Carvalho
  6. Fernando Toribio
  7. Emanuele Pellucci
  8. Francisco López
  9. Real Wolfe
  10. José Antonio Navarrete
  11. Fedor Malík
  12. Cristina Tierno
  13. Yves Vérine
  14. Yolanda Piñero
  15. César Fredes
  16. Lola Núñez Pinto
  17. Luis Morgado
  18. Marta Modrego
  19. Natalia Posadas-Dickson
  20. Diego González Barbolla
  21. Lubos Barta
  22. Ignacio de Miguel
  23. Anne Meglioli
  24. Etelvino Sánchez
  25. Paul Robert







- 
1. Inma Cañibaro Olivares
  2. Ivana Kovarikova
  3. José Andrés Notario Nieves
  4. Luis Otero
  5. Juan Manuel Bellver Sánchez
  6. Marcos Gabbardo
  7. José Manuel Pérez Ovejas
  8. Manuel Ortega
  9. María Eugenia Rozas García-Rojo
  10. Marc Kuhn
  11. Henar Puente
  12. Marie Louise Banyols
  13. Pedro Tienda
  14. Michael Hornickel
  15. Rafael Bellido
  16. Rafael Pérez
  17. Asunción Durán Cordero
  18. Rainer Haag
  19. Susana Estrany
  20. Zoltan Zilai
  21. Peter Sarkány
  22. Resit Soley
  23. Jesús Navascues
  24. Roger Liegeois
  25. Luis Baselga





- 
1. Carlos Magalhaes
  2. Silvia García
  3. Andrea Alonso Castaño
  4. Victor Ambrosio
  5. Carole Cliché
  6. Marta López Muga
  7. Beatrice Cointreau
  8. Jacinto Martínez
  9. Diego Cabrera
  10. Francisco Moreno
  11. Zouhair Benomar
  12. Mar Moreno
  13. Miwa Nakamura
  14. María Luisa Ruiz
  15. Moises Spak

# Información adicional:

María Guirau Morales

Directora de Marketing y RRPP  
CEO



+34 639 690 693

[mguirau@cinvegroup.com](mailto:mguirau@cinvegroup.com)

[mguirau@cinve.es](mailto:mguirau@cinve.es)

• [www.cinvegroup.com](http://www.cinvegroup.com)

• [www.cinve.es](http://www.cinve.es)



## Catas CINVE

Celebradas en los Hoteles  
Barceló V Centenario de Cáceres  
Nuevo Madrid de Madrid