



ASOCIACIÓN MEXICANA DE SOMMELIERS

Trayectoria



Sommelier E. Georgina Estrada Gil.

Formación:

Estudió Administración de Empresas Turísticas por Syracuse Sabre School, ha cursado varios diplomados que se citan a continuación para completar su formación como sommelier profesional avalada por la Asociación Mexicana de Sommeliers.:

- Diplomada en Chef por el Instituto Gastronómico Belinglise.
- Diplomada en Enología por la Universidad Anáhuac del Sur.
- Diplomada en bebidas destiladas UTCA.
- Diplomada en cafés, tés, tabaquería y quesos por la UTCA

En su desempeño como Sommelier:

- Actualmente es Vicepresidente de Relaciones Públicas de la Asociación Mexicana De Sommeliers.
- Conduce los podcast del Reforma.com denominados “*Sommeliers para llevar*” que se pueden descargar todos los viernes, tratando temas relacionados al mundo del vino y gourmet.

- Es Sommelier titular para las presentaciones y catas del Cognac Louis XIII dirigidas a grupos V.I.P de la República Mexicana.
- Es instructora de la materia Cultura y Cata de Vinos en la Universidad Anáhuac México Norte para la licenciatura en administración Gastronómica y hotelera así como a maestros y doctores de dicha institución académica.
- Es instructora de la materia Enología en la Universidad Cessa Campus Estado de México
- Fue sommelier de Restaurante Le Cirque Hotel Camino Real Cd. De México de 2001 a 2004.
- Fue Segundo lugar Concurso Nacional de Sommeliers 2004.
- Fue Sommelier suplente Concurso Mundial de Sommeliers Grecia 2004.
- Instructora de vinos en la Universidad De Turismo y Ciencias Administrativas.
- Instructora de vinos en el diplomado para Sommeliers que se imparte en Guadalajara Jalisco, Puebla y León Gto, para un grupo de empresarios restauranteros y distribuidores de vinos y licores.
- Fue Instructora del diplomado en Bebidas Destiladas en la UTCA para la formación de futuros sommeliers.
- Es ponente en conferencias de vinos y bebidas destiladas con grupos de médicos, empresarios, políticos y diferentes foros.
- Asesora diferentes restaurantes y empresas relacionadas con el vino y la gastronomía, dando capacitación al personal, elaborando cartas de vinos y sugerencias en bebidas destiladas a través de la empresa Gemaric, de la cual es socia.
- Ha participado en los cortes ó "*coupages*" de Casa Madero para lograr los ensamblajes de todas la gama de sus vinos.
- Fue Instructora del proyecto "Embajadores" para Beam Global.
- Es colaboradora y asesora artículos y catas sobre vinos y bebidas destiladas en revistas especializadas como Catadores, AMURA, Vino y Gourmet, etc.
- Ha impartido diferentes conferencias y catas sobre tequila, cognac y whisky para grupos particulares y para la Expo Abastur 2005.
- Actualizaciones: 2005 – 2009:
- Viajes a viñedos: México: Ensenada, Parras Coahuila, Ezequiel Montes; Francia: Champagne, Cognac, Burdeos, Valle de la Loira; España: Ribera del Duero, Jerez de la Frontera, Grecia: Santorini, Athenas, Chile: Valle Central , Argentina: Mendoza, Italia: La Toscana entre otros.