

# JUAN ANTONIO HERRERO



## **Premios y reconocimientos**

- 2008-2014 (Consecutivamente)** Premio Best of Award of Excellence Wine Spectator por la carta de vinos en el restaurante “Lágrimas Negras” en Madrid como Jefe Sumiller.
- 2006** Premio de Excelencia Turística por la Cámara de Comercio de Madrid como Mejor Sumiller del Año en Madrid Fusión.
- 2005** Premio Nacional de Gastronomía “Mención de Honor”.
- 2005** Premio Mejor Sumiller del Año por la revista Metròpoli.
- 2004** Premio “Nariz de Oro” en Londres (UK) en The Torres Quiz Master Competition.
- 2001** Campeón de España en el I Concurso Nacional de sumilleres (Ciudad de Ávila)

## **Carrera Profesional**

- Marzo 2015-Actualidad** Gerente de la tienda de vinos Lavinia.
- Mayo 2014-Marzo 2015** Jefe Sumiller del Restaurante El Club Allard ( 2 estrellas michelin).
- Junio 2010-Abril 2014** Asesor de bebidas y formador en restauración de la cadena Silken.
- Junio 2005- Abril 2014** Jefe sumiller del restaurante “Lágrimas Negras” y responsable de bebidas en el “Hotel Puerta de América” (Hotel 5 Estrellas Lujo).
- Mayo 2004 – Junio 2005** Trabajando en el Restaurante “The Greenhouse”, una Estrella Michelin y Grand Award Wine Spectator 2005 a la mejor lista de vinos de UK, en Mayfair, Londres (UK) como sumiller.
- Mayo 2003 – Dic. 2003** Trabajando en La Tienda de Destilados, Vinos y Otras bebidas “Liquormart”, en Boulder (Colorado, EE.UU.) como sumiller asesor, en Intership con la Universidad de Colorado en Boulder.

## **Experiencia Docente**

- 2009** Docente Curso de Sumilleres Cámara de Comercio de Vitoria.
- 2010** Docente Curso de Sumilleres Cámara de Comercio de Ávila.
- 2009-Actualidad** Docente Curso de Sumilleres Cámara de Comercio de Valladolid.
- 2013- Actualidad** Docente Curso de Sumilleres Cámara de Comercio de Madrid.