

# JUAN ANTONIO HERRERO



## **Premios y reconocimientos**

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

## **Carrera Profesional**

<b>Marzo 2015-Actualidad</b>	Gerente de la tienda de vinos Lavinia.
<b>Mayo 2014-Marzo 2015</b>	Jefe Sumiller del Restaurante El Club Allard ( 2 estrellas michelin).
<b>Junio 2010-Abril 2014</b>	Asesor de bebidas y formador en restauración de la cadena Silken.
<b>Junio 2005- Abril 2014</b>	Jefe sumiller del restaurante “Lágrimas Negras” y responsable de bebidas en el “Hotel Puerta de América” (Hotel 5 Estrellas Lujo).
<b>Mayo 2004 – Junio 2005</b>	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.
<b>Mayo 2003 – Dic. 2003</b>	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**

<b>2009</b>	Docente Curso de Sumilleres Cámara de Comercio de Vitoria.
<b>2010</b>	Docente Curso de Sumilleres Cámara de Comercio de Ávila.
<b>2009-Actualidad</b>	Docente Curso de Sumilleres Cámara de Comercio de Valladolid.
<b>2013- Actualidad</b>	Docente Curso de Sumilleres Cámara de Comercio de Madrid.