

Javier Jaime GILA GARCÍA

- **Formación**

Jefe de Sala Especializado en Servicios Europeos (Eurocualificación) Sumiller (Cámara de Comercio de Madrid) Gestión y Dirección en Empresas Hosteleras (Cámara de Comercio de Madrid)

- **Idiomas**

Español, Inglés, Francés

- **Trabajo**

Sumiller en Restaurante Aldaba, Anteriormente Sumiller en Hotel Ritz, Freixenet, Hotel Villa Magna, etc...

- **Méritos**

1º posición en el Campeonato de España de Sumilleres, Trofeo Custodio López Zamorra, celebrado en Madrid-Fusión 2008.

1ª posición en el I Concurso Nacional de "Premio Sumiller Rioja 2007"

1ª posición en la Semi-final zona Centro I Concurso Nacional de Sumilleres Rioja 2006 (Noviembre 2006)

2ª Posición en el CAMPEONATO DE ESPAÑA DE SUMILLERES (Trofeo Ruinat) Abril 2006

Mejor Sumiller de la Comunidad de Madrid 1.997, 01, 03, 04 y 05

Semifinalista en el MUNDIAL DE SUMILLERES, Montreal 2000

Semifinalista al Mejor Sumiller Europeo TROFEO RUINAT, Reims 2000.

3ª posición en el CAMPEONATO OFICIAL DE ESPAÑA DE SUMILLERES. Abril 1.998

1ª posición en el II CONCURSO NACIONAL DE SUMILLERES "GANIMEDES 05"

1ª posición en el II CONCURSO NACIONAL DE SUMILLERES "CIUDAD DE AVILA 2002"

1ª posición en el CAMPEONATO OFICIAL DE ESPAÑA DE SUMILLERES. Noviembre 1999

Premio Cámara de Comercio de Madrid al Mejor Sumiller 2011 (Según la Crítica Gastronómica).

Premio La Luna de Metrópoli al Mejor Sumiller 2011

Premio Gourmets al Mejor Sumiller 2012.

Premio Empresarial al Mejor Sumiller 2012.

Premio Excelencias Gourmet Al Mejor Sumiller 2013

- **Defensa de la candidatura**

Siempre en proceso de estudio y evolución en mi vida profesional, para dar el mejor servicio e imagen a todo el mundo que viene a visitarnos a Madrid

- **Otros**

CERTÁMENES COMO JURADO

Miembro del Jurado por España de DECANTER WINE WORLD AWARDS (Londres 2004).

Presidente del Jurado del Concurso Mejor Sumiller de las Islas Canarias.

Presidente del jurado del Concurso a la Mejor Carta de Vinos de Restaurantes de las Islas Canarias.

Miembro Jurado ENVERO-2000, en la elección de los mejores vinos jóvenes D.O. RIBERA DEL DUERO.

Miembro Jurado Internacional BACHUS-2000 y 2002, en la elección de los mejores vinos internacionales.

Miembro del Jurado en los Premios SUMILLER, para la elección de los mejores vinos españoles.

Miembro del Jurado en los Premios BACO-98,99,00,01,02 y 03 para la elección de los mejores vinos jóvenes españoles (UNION ESPAÑOLA DE CATADORES)

PREMIOS RECONOCIDOS

2º premio Carta de Vinos Trofeo D.O. LA MANCHA-2000. (Restaurante Paradís) Madrid.

1er premio Carta de Vinos Trofeo D.O. LA MANCHA-99. (Restaurante El Bohío) Illescas-Toledo (Una estrella Guía Michelin).

Miembro de Honor del Consejo Regulador de la Denominación de Origen YcodenDautelsora 2007

OTRAS PARTICIPACIONES

Coautor del libro “El perfecto servicio del Vino en el Restaurante”.

Coautor del libro “El arte de disfrutar de los vinos de YcodenDautelsora”.

Ponente en el Forum Mundial del Vino (Rioja 2010).

Ponente en el II Seminario Gastronómico Vallarta-México 2010 y 2012.

Ponente en el II Congreso Internacional “Setas, Trufa y Vino” Soria 2010

Coautor de la Cualificación Profesional de Sumiller- Instituto Nacional de Cualificaciones – Ministerio de Educación y Ciencia.

Coautor del Proyecto en 3D “El Vino, Elaboración, Cata y Servicio” para el Ministerio de Agricultura y Federación Española de Hostelería (FEHR).

Colaborador en el Area de Vinos, en Es-Radio, los fines de Semana en el Programa “Estamos de Fin de Semana con Pedro Madera, hasta Mayo 2012

Colaborador en el Área de Vinos y Destilados, en Gestionaradio, los fines de Semana en el Programa “Gpsdemadera”, con Pedro Madera, en la actualidad.