

**C.V. BIÓLOGA-ENÓLOGA**  
**CARMEN DE AGUIRRE MÁRQUEZ DE PRADO**



### **DATOS ACADÉMICOS:**

Licenciada en Enología por la Universidad de Extremadura (España) y *Practicum* en el Instituto de la Viña y el Vino. (*Jules Guyot*). Universidad de Borgoña. *Dijon*. (Francia). 2004-2007.

Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad de Extremadura, UEX (España). 1997-2003.

Diplomada en Ingeniería Biológica, opción Industrias Alimentarias y Biológicas por el Instituto Universitario de Tecnología. I.U.T. de *Dijon*. (Francia) 2006

Curso académico 2000-2001 en la *Università degli studi di Camerino*. (Italia).

Curso académico 2002-2003 en la *Université du Littoral, Côte d'Opale*. *Calais*. (Francia).

### **ESTUDIOS ADICIONALES:**

Publicación de artículo científico sobre la relación entre compuestos fenólicos del vino y la madera: «*Sortion Behaviour of Wine polyphenols onto oak wood* Barrera *et al.* » de «*Agricultural Food and Chemistry Journal* » *Institut de la Vigne et du Vin (Jules Guyot)*. Universidad de Borgoña. (Francia). 2007

IX Congreso Nacional de Investigación Enológica (Red GIENOL). Mayo 2007. (UEX). Badajoz

Congreso Enológico Inter-universitario. Universidad de la Rioja. Abril 2005

“Producción e Innovación en Aceite de Oliva”. Diciembre 2004. *Centro Tecnológico Agroalimentario, CETAEX*. Badajoz. Incluyendo análisis organolépticos sobre el control de calidad.

“Análisis de Gestión de Ecosistemas en áreas fronterizas de Extremadura (España) y Alenteixo-Beira (Portugal)”, obtenido a través del Departamento de Física de la Universidad de Extremadura. 1998

“Incorporación a la Empresa Agraria” impartido por UPA (Unión de Pequeños Agricultores). España. 1998

Curso de “Manejo y Manipulación de Alimentos” impartido por CECAPIA (Centro de Capacitación para la Industria Alimentaria). Costa Rica 2012

Cursos WSET “Wine & Spirit Education Trust” Nivel 1 y Nivel 2. Calificaciones sobresalientes. Impartido por The Wine School Chile. Abril 2015. Santiago de Chile. Chile

Cursos de Introducción e Intermedio de Formador de Vinhos de Portugal a través de Wines of Portugal. Eshaex (Mérida) y Cámara de Comercio (Madrid). Calificaciones: Sobresalientes. 2019

XVIII Congreso Nacional de Enólogos de España. Mayo 2017. Mérida. España

XIX Congreso Nacional de Enólogos de España. Abril 2019. Palencia. España

Congreso 50 Aniversario de la Asociación Internacional de Sommeliers. Reims, Francia. Octubre 2019

Congreso “Wine Experience” organizado por Wine Spectator en New York, USA. Octubre 2016 al 2019

## EXPERIENCIA PROFESIONAL:

Enóloga encargada del control y seguimiento de parcelas de variedades tintas (*Pinot Noir* y *Pinot Meunière*) para las marcas *Dom Perignon rosé*, *Dom Ruinar rosé* y *Moët millesimé rosé* dentro del departamento de calidad y desarrollo en la empresa *Möet & Chandon*. (*Epernay*) *Champagne-Ardenne*. Francia. 08-09.

Enóloga principal de la Bodega «*Nicolas Potel (Nuits Saint Georges)*». Borgoña, Francia. 06.

Colaboración en paneles de degustación en relación a los aromas de vinos blancos internacionales 2005, y sobre aromas y astringencias de vinos tintos franceses 2006, en el Instituto Europeo del Gusto. Dijon, Borgoña. Francia.

Ayudante de Enólogo en el *Centre d'Expérimentation Viticole et Œnologique de l'Université de Bourgogne à Marsannay-la-Côte*. Incluyendo trabajo en viñedos, laboratorios y bodega. Vinos monovarietales de *Pinot noir*, *Chardonnay*, *Gamay* y *Aligoté*. Francia. 05.

Catas dirigidas para la Denominación de Origen *Ribera del Guadiana* en la empresa *El Corte Inglés*. 2009

Directora de la carrera “Técnico en Sommelier” y cursos de vinos para la carrera “Artes Culinarias” y “Gastronomía” en la *Universidad Latina, Campus Heredia*. Costa Rica. 2010- 11

Fundadora, directora y docente de la ESCUELA DEL VINO Centroamérica. 2012 a la actualidad. Costa Rica

Fundadora, directora y docente de la ESCUELA EUROPEA DEL VINO. 2014 a la actualidad. Badajoz

Profesora de taller «Análisis Organoléptico de Vinos» para la Carrera de “Nutrición” en la UCR (Universidad de Costa Rica) y Cátedra “Gerencia de Alimentos y Bebidas” en la UCIMED (Universidad de Ciencias Médicas). Profesora de Taller “Vinos y Compuestos Fenólicos” para la carrera de “Farmacia” en la UCR. Costa Rica 2011-15

Enóloga del «*Costa Rica Country Club*» encargada de dirigir cursos, catas y maridajes. Escazú. 2010- 2013

Directora y organizadora de “La Fiesta del Vino” en el “*Costa Rica Country Club*”. Escazú. 2011-13

Enóloga encargada de la formación en vinos del “*Hotel Marriott San José*”. Costa Rica 2011-13

Enóloga encargada de la formación en vinos del “*Holiday INN, Plaza Tempo*”. Costa Rica 2013

Organizadora del evento “*Wine Sensations*”, cursos y degustaciones, selección de vinos para cata a ciegas y concurso final de vinos. *Hotel Real Intercontinental*. Escazú. Costa Rica. 2011-19

Docente encargada en impartir el curso “CAPITÁN DE VINOS” para el profesorado del INA (Instituto Nacional de Aprendizaje, (Costa Rica). Noviembre 2012.

Colaboradora del club de vinos “PURO VINO” en la degustación y descripción de los vinos seleccionados mensualmente. Grupo Nación. 2013

Capacitadora encargada del programa de formación “SERVIDO PERFECTO – CERVEZA Y BUENA MESA” impartido a través de FLORIDA ICE & FARM Co. (Costa Rica. Mayo 2014-16)

Organizadora de “Beer City Tour” para FLORIDA ICE & FARM Co. (Costa Rica. Agosto 2014).

Organizadora evento benéfico CHEFS Y SOMMELIERS para el Hogar Siembra. (Costa Rica. 2015-18)

Jurado en Concurso Internacional de vinos Vinduero-Vindouro. (Agosto 2017-2019. Arribes del Duero. España)

Colaboración con artículos en varias revistas de salud, vinos, sociedad. “EN ESPERA”, “SABORES”, “ELITE DIPLOMÁTICA”, “ESTILO EJECUTIVO”, “PERFIL”, “APETITO”. (Costa Rica 2010-17)

Entrevistas: Radio, “Los beneficios del vino” en el programa “EL PRECIO DE LA BELLEZA”, “Wine Sensations” en Jazz Radio (Costa Rica). Programa A CUERPO DE REY con Jose Manuel Gordillo y Fernando Valbuena. Badajoz (España) Escuela Europea del vino y Pago de los Capellanes. RADIO NACIONAL DE ESPAÑA. Televisión, “GIROS” sobre “Beneficios, elaboración y recetas de los distintos vinagres” y “Feria Gastronómica Española” CANAL 6, CANAL EXTREMADURA TELEVISIÓN, programa NADA CORRIENTE, “SIN SECRETOS CON DORIS” programa de cocina. Costa Rica. (2011-18), “DIVAS PERO DIVINAS” programa de actualidad, Costa Rica (2019) ...

### **IDIOMAS:**

ESPAÑOL, FRANCÉS, ITALIANO E INGLÉS

- Diploma internacional de francés. « *Diplôme d'Etudes en Langue Française (D.E.L.F)* » Collège International de Cannes, Francia. 2004
- “*Corso di lingua Italiana per stranieri*”, Centro Linguistico di Ateneo, de la Università Degli Studi di Camerino (Italia). 2000-01.
- “*English Language Summer School Course at Bath*”, Thames Valley Cultural Center. Bath. (Reino Unido) 1994.

### **OTROS DATOS DE INTERÉS:**

Asistencia a múltiples Salones y Congresos del Vino: Zaragoza 04, « *Bacchus en Bourgogne* 05», *Beaune (Bourgogne)*, Salón del Gourmet 05 y 17-19, Vinexpo (*Bordeaux*) 05, 09, *Epernay (Champagne)* 08, 09. Almendralejo 03 a 09, Expovino (Costa Rica) 11 a 16, *Wine Sensations* 11 a 18, New York Wine Experience 16-19, Prowein 17.

Badajoz, España. 2020