

SANDRA FERNÁNDEZ GAYTÁN
SEMBLANZA

Sommelier Independiente.
Asesora y Consultora.

Estudios Curriculares y Reconocimientos:

Licenciatura en Administración Hotelera Universidad Iberoamericana (1992, Cd. de México).

Post-grado en Gastronomía y Administración de Centros de Consumo Cordon Bleu.
(1994-1995, Florencia, Italia).

Cursos de Enología, Viticultura y Análisis Sensorial. Universidad de Davis, entrenada para ser juez y catadora profesional. (2000 -2002 California, EUA).

Certified Wine Professional, título obtenido en el Culinary Institute of America.
(2004, Napa Valley, California, EUA).

Certified Specialist in Wine (2009) y ***Certified Wine Educator*** (2010), títulos obtenidos en la organización Society of Wine Educators de los Estados Unidos siendo la **única Mexicana con estas certificaciones**.

En 2008, fue invitada por "The Court of Masters Sommeliers", el organismo con la máxima autoridad en el mundo del vino para iniciar la certificación de "Master Sommelier". Actualmente esta acreditada como ***Certified Sommelier*** (2009) y en proceso para obtener el Master.

Formadora Homologada del Consejo Regulado de Vinos de Jerez, título obtenido en abril de 2013 en Jerez, España que avala sus conocimientos en el tema, siendo la tercer persona en México con este reconocimiento, primera mujer en obtenerlo en nuestro país.

Referencias relevantes:

La revista ***Líderes Mexicanos*** la ha nombrado una de las 25 personas más influyentes del mundo por dos años consecutivos, haciendo portada en 2012. (2011 - 2012)

El ***Periódico Reforma***, sección La Buena Mesa, le confiere una entrevista de ¾ de plana como una de las personas con mayor conocimiento de vino en el país. (octubre 2012)

Recibió un reconocimiento nacional por parte de la ***Asociación Mexicana de Sommeliers*** como la promotora más importante de cultura de vino en México. (2006, Ciudad de México)

Experiencia Profesional:

Sommelier Independiente, Actualmente bajo su propia firma desarrolla estrategias y programas de marketing y relaciones públicas para diferentes clientes de la industria. Su experiencia en vinos y destilados Premium le ha permitido desarrollarse en un nicho diferenciador en nuestro país. Algunos de sus clientes son: La Europea, American Express, Bodega Las Nubes, Champagne Laurent-Perrier, Bodega Concha y Toro.

Sommelier y Directora de Enotecnia de Grupo La Europea; Desarrolló un puesto directivo enfocado a la mercadotecnia del vino y de los destilados. Líder de la Primera Muestra de Vino Mexicano de la Empresa (Octubre 2011). Creo e impartí el programa de capacitación en vinos y destilados de la compañía. Asigné y controlé los presupuestos de las marcas importadas por la empresa teniendo bajo su cargo el ejercicio de los presupuestos de Mercadotecnia y Relaciones Públicas. Fundé *Club Selección*, un proyecto en alianza con American Express. (Enero 2010 – Abril 2012)

Directora de Vinos de **Tierra de Vinos**, el Restaurante que marcó tendencias de maridaje y promoción de la cultura de vino en México. Obtuvo varios años el ***Wine Spectator restaurant Award***. (2002 2010- Ciudad de México)

Sommelier de Mexicana de Aviación, fue responsable de la selección de vinos de Clase Ejecutiva. Elaboro los contenidos de la cartas de vinos y maridajes. A cargo de la sección de vinos de las revistas Vuelo, Diez y Loop. Su selección fue clasificada entre las mejores del mundo. (2005 a 2010)

Otras Actividades:

Elgourmet TV conductora de la sección de Vinos del programa “*Elgourmet responde*”, *actualmente al aire*.

Ha participado en el diseño, conceptualización y comercialización de **seis vinos**, con éxito comercial en el mercado Mexicano.

<u>Lat. 42 de Concepto</u> , Rioja, España	Bodega La Rioja Alta SA
<u>Uno de Concepto</u> , Ribera del Duero, España	Bodega La Rioja Alta SA
<u>Akai</u> , Ensenada, México	Santo Tomás
<u>3V</u> , Parras, Coahuila - México	Casa Madero
<u>2V</u> , Parras, Coahuila – México	Casa Madero
<u>3V Edición Centenario</u> Parras, Coahuila- México	Casa Madero
(Vino Premium elaborado para conmemorar los festejos del bicentenario)	

Fue invitada por el Presidente de México, el **Lic. Felipe Calderón**, para atender la inauguración de los eventos bicentenario, donde **3V Centenario** fue elegido como vino representativo del festejo inaugural.

Ha sido **columnista y escritora** de las siguientes revistas: *Food & Travel, El Conocedor, Sabor, Oh guía ecuestre, Vida Culinaria, Vuelo, Diez, Loop.*

Colabora en el programa de radio de estilo de vida más importante del país: **Eddy Warman Acir (88.9 FM)**

Colaboradora del **Blog** de la Revista **Catadores**.

Colaboradora y escritora de la sección de vinos y maridajes de tres libros publicados por Ámbar diseño para “**Comedores de Santa María**”. Una fundación dedicada a dar alimento a niños de escasos recursos. *“Por que Comer es un Placer” / “Por que Comer sigue siendo un Placer” / “Por que Comer será siempre un Placer”.*

Desarrolló los maridajes del **Libro de Grupo Estoril** un importante grupo restaurantero del país.

Ha sido referida por los siguientes medios como líder de opinión en su ramo: Líderes Mexicanos, Milenio, TV Azteca, Canal 40, Elgourmet, Reforma, El Universal, Excélsior, El Financiero, Conde Nast, Elle, Bazaar, Travel & Leisure, Catadores, Saborearte, Food &

Travel, Vida Culinaria, El Conocedor, Sabor, Life & Style, Vuelo, Diez, Elite, Loop, Caras, Quién.

Contacto:

sandravinos@gmail.com

Twitter: @sandravinos

Celular 55 5438 3409