



**MASTERCLASS HAVANA CIGAR TASTING
& COFFEE, BRANDY, RUM & WHISKY PAIRING**

Presented and conducted by sommelier JOSÉ JOAQUÍN CORTÉS

Food, beverage & Havana cigars expert taster

Best Sommelier at “The Golden Nose” of Spain 2012

World Runner-up at Habanosommelier World Contest 2010

PROGRAM

- Intro about tobacco and Havana cigar manufacture D.O.P. Habanos
- Havana cigar smoking tasting protocol and ritual.
- Havana cigar and liquors tasting methodology
- CIGAR TASTING: **Havana cigar “COHÍBA SIGLO VI”** (52 ring gauge x 150 mm. lenght)
- CIGAR PAIRING AND LIQUORS TASTING:
 - ✓ *First fraction of cigar:*
 - Petit four dark chocolate (80 % cocoa) from Madagascar**
 - Nespresso Ristretto Origin India** (tasting)
 - Brandy de Jerez Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva** **OR** **Cognac Martell V.S.O.P.**
 - ✓ *Second fraction of cigar:*
 - Ron Zacapa X.O. Solera Gran Reserva Especial** (Guatemala)
 - ✓ *Third fraction of cigar:*
 - Johnnie Walker Blue Label Blended Scotch Whisky**
 - OR** **Balblair 2000 Single Malt Scotch Whisky**
- ✓ **RATE:** Please, request a budget for a minimum group of 7 people.
- ✓ **PLACE:** Outdoor terrace in restaurant, bar, pub, hotel or other place to reserve.

TRAYECTORIA PROFESIONAL

José Joaquín Cortés ejerce desde 2002 como **sommelier y consultor freelance de alimentos y bebidas a nivel nacional e internacional**. **Experto en análisis sensorial** y especialista en vinos, bebidas espirituosas, mixología, café, Habanos y gastronomía, es también asesor de empresas de hostelería, de bebidas y alimentarias en los campos de la formación, marketing y comunicación de marca y la organización de eventos. Autor de su propio blog gastronómico “Entre Copas” en www.josejoaquincortes.com.

Mejor sommelier de España “Nariz de Oro” 2012, subcampeón del mundo en el “**Habanosommelier International Contest “ 2010**, finalista del concurso U.A.E.S. “**Mejor Sumiller de España**”, del 2009 al 2013 y finalista del certamen “**Mejor Sumiller de España en Cava” - D.O. Cava 2015**”, entre otros reconocimientos.

Diplomado en “Técnicas de olfacción” (Programa Ysios Elite por **Alexandre Schmitt. Cátedra Ferrán Adriá, Universidad Camilo José Cela**) y **formador homologado** por el **C.R.D.O. Jerez- Xérès- Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda**.

Nacido en Alicante, de 43 años y residente en Sevilla, es **Licenciado en Derecho por la Universidad de Valencia, Master en Gestión Internacional de Empresas por la E.O.I. de Sevilla y diplomado C.A.P. (Certificado de Aptitud Pedagógica) por la Universidad de Sevilla. Además de español, habla inglés, italiano y francés**. Desde 2001 ejerció como asesor jurídico, consultor de RRHH y especialista en gestión de alimentos y bebidas en empresas de hostelería y turismo. Fue vicepresidente de la **Asociación de Empresarios de Hostelería de Sevilla y Provincia** entre los años 2002- 2012, directivo de la **Asociación Gastronómica de Restaurantes y Sumilleres de Andalucía**, así como vocal del pleno de la **Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Sevilla** entre 2002- 2006, entre otros cargos representativos del sector.

En el ámbito del vino y de las bebidas espirituosas viene manteniendo colaboraciones como analista y prescriptor con múltiples productores e instituciones a nivel nacional e internacional desde el año 2005. En el segmento del café, ha colaborado con marcas como Illy, - diplomado por la Illy Università del Café de Trieste- y desde el año 2012 colabora como asesor y coffee sommelier con Nespresso en España y a nivel internacional.

... / ... cont.

Entre los años 2002 y 2012 colaboró como asesor gastronómico a nivel nacional e internacional de instituciones como Turismo de Sevilla, Turismo Andaluz y Turespaña.

En los últimos años ha promovido y dirigido diversas actividades temáticas en torno al cine y la gastronomía y viene colaborando como **asesor gastronómico en eventos cinematográficos**, como la "after party" de los **Premios Goya 2012** y los estrenos de los estrenos de *La voz dormida* y *Blancanieves* en el **Festival de Cine de San Sebastián 2012 y 2013**. Desde el año 2014 como **asesor técnico de la sección gastronómica de la Seminci de Valladolid**.

Del mismo ha colaborado como **experto en diversos medios de Radio y TV**, como su última aparición como **colaborador y sommelier en MasterChef de TVE**.

Su experiencia como formador se ha desarrollado desde el año 2003 en los campos de la *gestión de alimentos y bebidas, sumillería y análisis sensorial, marketing, comunicación y venta sugestiva en empresas de hostelería, recursos humanos y técnicas de negociación y habilidades directivas*.

+info: www.josejoaquincortes.com
www.facebook.com/josejoaquincortes
<http://www.linkedin.com/in/josejoaquincortes>

<http://www.youtube.com/user/josejoaville>
twitter: @jjoaquincortes

PROFESSIONAL CAREER

Born in Villena (Alicante, Spain) in 1971. A sommelier since 2002 is Law bachelor's degree from University of Valencia, Master International Business Administration from E.O.I. Spain, and Educational Aptitude Certification Program from University of Seville.

Best sommelier of Spain at prestigious contest "The Golden Nose" 2012, World Runner up at "Habanosommelier International Contest" 2010. Graduated in "Olfaction techniques" from **Cátedra Ferrán Adriá, Universidad Camilo José Cela**. As a food and beverage freelance consultant. Wine, spirits, mixology, coffee, Havana cigars and food expert sensory. He works in over Spain and worldwide as a hospitality and food and wine companies consultant, marketing and gastronomy event management.

He is blogger at www.josejoaquincortes.com and as adviser and collaborator about wine and gastronomy with the media in Spain. He was vice president Hospitality Business Trade Association of Seville since 2002 until 2012.