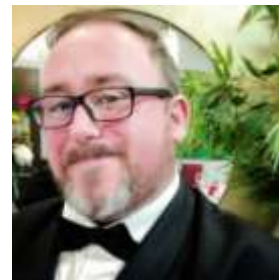


# CURRICULUM VITAE



## ADAN ISRAEL AGUILAR

C/ Belmonte 21, CP 45800  
Quintanar de la Orden, Toledo  
Teléfono: Móvil 679 979 589  
[adan@diasdevino.com](mailto:adan@diasdevino.com)  
@elsumillerfiel

### Datos personales:

- Nacido en Madrid el diecisiete de Agosto de 1978.
- Criado en Valdepeñas (Ciudad Real).
- Casado, con dos hijos.
- Aficionado a la [Fotografía](#) y a todo lo relacionado con la Gastronomía.
- Carné de conducir B-1, con coche propio.

### Formación:

- EGB en C.P. Luis Palacios, Jesús Baeza y Ntra. Sra. De Las Mercedes (CR).
- FP 1 en I.F.P. Agropecuaria (enolog.) Virgen de Las Cruces de Daimiel (CR).
- Módulo de Enología en I.F.P. Agropecuaria Virgen de Las Cruces.
- Módulo de Quesería, especial elabor. en crudo en IFPA de Daimiel.
- Módulo de Marketing enológico en IFPA de Daimiel.
- Módulo de Barman en escuela de Hostelería de Tarragona.\*
- Curso de Camarero de Restaurante/Bar en Escuela de Hostelería Toledo.\*
- Curso de Jefe de Sala en Escuela de Hostelería Toledo.\*
- Curso de Sumiller en Escuela de Hostelería Toledo.
- Informática a nivel avanzado, Windows & Microsoft Office, Adobe PS.
- Inglés y Francés B1

\* Los marcados con asterisco son los que no dispongo título oficial, por tener que compaginarlos con el trabajo y no poder realizar las prácticas donde prescribían o, no poder cumplir todas las horas necesarias para tener el título, aún así tengo referencias de los profesores y directores de las escuelas.

## Experiencia laboral relacionada con Hostelería:

- 1996/8, **Camarero**, en el bar OASIS de Malagón.
- 1997/8, **Jefe de Barra**, junto con el bar, atendía el Irish pub Toñuco's de Malagón.
- 1998/9, **Camarero**, en el Rte. Hnos. Gabín de Malagón, sólo para sala.
- 1999/2000, **jefe de rango**, en el Rte Campestre de Miguelturra (CR), rango carta.
- 2000/2002, **Jefe de Rango/ 2º Sumiller** en el Rte. Adolfo de Toledo.
- 2002/2004, **Sumiller/Maestre Sala** del Rte. La Tasca de Ariant, en Ciudad Real.
- 2004 **Jefe de Rango** en Goizeko Hotel Wellington \*\*\*\*\*
- 2004 **Jefe de Rango** en Goizeko Dalli's Marbella Mansion Club
- 2005/2006, **Sumiller** en Bodega Hotel Restaurante Pago del Vicario, en Ciudad Real.
- 2006/2007 **Sumiller** en Adolfo Colección.
- 2007 **Formador** impartiendo en Ciudad real el Curso de Sumiller de FEHR.
- 2008 / actualidad **Sumiller/Maestre Sala** en Rte Granero, de Toledo.
- 2010 **Formador** del curso de Camarero de Quintanar de la Orden <[link](#)>
- 2012 / actualidad **Bloguero** para la [Denominación de Origen la Mancha](#) con textos, fotos y videos.

## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

- 2010 Premio Nacional Joven Sumiller por D.O. La Mancha <[enlace nota](#)>
- 2013 Premio Mejor Sumiller FENAVIN por Asoc. De Sumilleres CLM <[enlace](#)>
- 2014 Medalla de Oro Mejor Sumiller de Castilla La Mancha por Radio Turismo <[enlace](#)>

## ACTIVIDADES RELACIONADAS:

- Alcanzado el Nivel Tres en las jornadas Cigar Gourmet, presentadas en CLM por D. Juan Carlos Cuevas y D. Antonio Castellanos,
- Participé como Catador en la Revista Alimentos de Castilla La Mancha en varias ocasiones durante tres años junto a Marcial Pita y Jose Luís Murcia.
- Participé varias veces como Sumiller en el programa de Radio Una COPE de Vino.
- En 2005, 2008 y 2011 representante de Castilla La Mancha en el Campeonato Oficial de Sumilleres, de carácter nacional, organizado por la U.A.E.S.
- 2005 / 2007 trabajé como asesor experto para el Ayto. de Ciudad Real para el proyecto Vintour.
- 2007 hasta actualidad Presidente de ASUMAN
- 2009 Representante de CLM en el Trofeo Custodio López, en Madrid Fusión.
- 2009 Hasta hoy Vicepresidente de la Asoc. De Sumilleres de CLM y amigos del Vino
- Ponente en FENAVIN 2015 con el tema #TopSala <[enlace](#)>