

## ALEJANDRO PAADÍN



Sumiller, Graduado en Ingeniería en Diseño y Desarrollo del Producto, es también Formador Homologado de Vinos de Jerez, Formador en Cava y Educador Oficial de Rioja. Ha ejercido como sumiller y maître en varios restaurantes reconocidos con Estrella Michelin así como en establecimientos de eventos de alto nivel.

Miembro de la Federación Internacional Periodistas y Escritores del Vino y Espirituosos (FIJEV) y de la Federación Internacional Periodistas y Escritores de Turismo (FIJET), redacta la sección de enoturismo en la revista Traveling (disponible en varias aerolíneas) y ejerce como colaborador en varios medios impresos y digitales. Desde hace 4 años mantiene una colaboración radiofónica semanal en SER Radio Coruña en la que habla de vino y gastronomía.

Reconocido como Campeón Nacional del Concurso Europeo “Embajadores del Champagne 2013-2015” y Campeón de Sumilleres de Galicia 2012, su faceta como sumiller y divulgador gastronómico le ha llevado a publicar varios libros, entre los que se encuentran la “Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia”, “Las piedras que hacían Vino”, la “Guía de Productos Agroalimentarios de Excelencia” y la “Guía de vides y manzanos de las Reservas de la Biosfera de España”.

Como experto en análisis sensorial, ha participado y participa como catador en diversos concursos internacionales: Concours Mondial de Bruxelles, Terravino, Concours des Ligiers, Vinalies, Tasting de Bourgogne, Top Ten Portugal...

Desde 2015 ha organizado eventos gastronómicos en colaboración con diversas entidades e instituciones como Igape, Icx o LaLiga en países de todo el mundo: China, Austria, Bélgica, Alemania, Reino Unido, Singapur, Canadá, Grecia, India, Corea del Sur, Suiza, Taiwán, México, Vietnam, Arabia Saudí... Habiendo colaborado también en la coordinación de los espacios gastronómicos e impartido seminarios para ICEX en ferias internacionales como SIAL, NRA, Thaifex, Summer Fancy Food Show, Winter Fancy Food y Gulfood.