



Marcos Flores Tlalpan

Sommelier

# Trayectoria

- ★ **CEO & Founder de Grupo Gemaric y The Wine Club by Somm Marc**  
[www.gemaric.com.mx](http://www.gemaric.com.mx)
- ★ **Presidente de APAS (Alianza Panamericana de Sommeliers) 2021-2023**
- ★ **Vicepresidente de las Americas para ASI (Association de la Sommellerie Internationale) 2021-2023**
- ★ **Presidente electo de la Asociación de Sommeliers Mexicanos AC (toma de protesta en Diciembre 2015 - a Diciembre del 2019).**
- ★ **Miembro del Comité Didáctico de ASI (Association de la Sommellerie Internationale)**
- ★ **Secretario General de APAS (Alianza Panamericana de Sommeliers)**
- ★ **Miembro del Comité Técnico de ASI para el concurso “Mejor Sommelier de América”, Chile 2015.**
- ★ **Mejor Sommelier de México 2005, 2007, 2010** que organiza la Asociación de Sommeliers Mexicanos.

# Trayectoria

- ★ **Primer Embajador** de los vinos del “Sud de France” en México, 2009.
- ★ **Jurado Internacional de los Argentina Wine Awards** denominado “World’s Best Sommeliers 2011”.
- ★ **Jurado Internacional** del concurso “Mejor Sommelier de América“, Brasil 2012”.
- ★ **Director del Comité Técnico de Concursos de la ASM** años 2010, 2011, 2012, 2013 y 2014.
- ★ **Miembro del Jurado** del concurso “Joven Sommelier” 2007 en Freixenet, Querétaro y del “Concurso Nacional de Sommeliers” 2008.
- ★ **Jurado Internacional de los Argentina Wine Awards** denominado “10 Years: Creating the Future 2016”.

# Trayectoria

- ★ **Docente Titular** en los Diplomados de vinos y destilados por la ASM (Asociación Sommeliers Mexicanos A.C.).
- ★ **Ponente** de conferencias, seminarios y catas sobre vino Expo Gourmet, Gourmet Show, Abastur, Food and Wine, Alimentaria, etc.
- ★ **Miembro del Jurado** Concurso “Mejor Sommelier de Asia – Oceanía”, Hong Kong 2015.
- ★ **Miembro del Jurado** del Concurso “Mejor Sommelier del Mundo”, Argentina 2016.
- ★ **Miembro del Jurado y Organizador** Concurso “Mejor Sommelier de Perú 2018, 2019”.
- ★ **Miembro del Jurado y Organizador** Concurso “Mejor Sommelier de República Dominicana” 2018.

# Trayectoria

- ★ **Miembro del Jurado** Concurso “Mejor Sommelier de las Américas”, Montréal 2018.
- ★ **Invitado Especial** al evento de SOMM360 en Montreal 2018
- ★ **Certificado como especialista** de los vinos del Northwest de E.U. por la Secretaria de Agricultura de los E.U.
- ★ **Wine Educator** de la DOCa Rioja en México desde el 2014
- ★ **Jurado de Cata** del concurso "Carmenere en el mundo" Chile 2014
- ★ **Jurado de Cata** de “Mexico Selection, 2017, 2018 y 2019
- ★ **Jurado Internacional** de cata de “Challenge of Portugal, 2019”

# Trayectoria

- ★Más de 7,000 catas dirigidas a nivel nacional e internacional
- ★Viejas Enológicas a las siguientes regiones del Mundo:
  - \*Chile, Argentina, Uruguay, Brasil
  - \*Estados Unidos (Oregón, Washington, California.)
  - \*Canadá
  - \*México (Valle de Parras, Ensenada, Querétaro, Guanajuato, Chihuahua)
  - \*Francia (Burdeos, Val de Loire, Alsace, Champagne, Borgoña, Rodano, Cognac, Languedoc Roussillon y Provence.)
  - \*Italia (Toscana, Veneto, Emilia Romagna)
  - \*España (Rioja, Madrid y Cataluña)
  - \*Alemania (Mosel, Sarr Ruwer, Rheingau, Palatinado)
  - \*Austria (Wein, Wachau,)
  - \*China (Ningxia)
  - \*Japón (Kioto)
  - \*Expos y Ferias importantes del Vino (Hong Kong, Vinexpo, Vinitaly, Prowein)

# Experiencia Laboral

- ★ **Maître Sommelier**, Nemi Restaurant, Mina Group.: Capacitación del personal de servicio, Portafolio de 400 etiquetas, Servicio directo a clientes, Control de inventarios y costos. *Julio 2007 a Abril 2009.*
- ★ **Sommelier y Jefe de Capacitación**, Vinoteca: Capacitación de Personal de Centros de Consumo, Portafolio de más de 500 etiquetas, Catas Profesionales. *Noviembre 2006 a Julio 2007.*
- ★ **Jefe de Sommeliers**, “Restaurante La Taverne”, Hotel Presidente Intercontinental: Control de inventarios y costos de vino, Venta de vinos, 100 Etiquetas diferentes, Servicio directo a clientes. *Junio 2006 a Noviembre 2006.*
- ★ **Sommelier**, “Restaurante L’Alsace a Paris”, Hotel Presidente Intercontinental: Asistente del Jefe de Sommeliers , Venta de vinos, 900 Etiquetas diferentes , Servicio de vinos , Atención directo a clientes, Promovido a Jefe de Sommeliers del nuevo restaurante “La Taverne”. *Junio 2006 a Noviembre 2006.*
- ★ **Asesor y Capacitador** en más de 50 centros de consumo en la república como JW Marriott, Camino Real, Restaurante Biko, Restaurante Jaso, Gloutonnerie, Hacienda del Marc Los Cabos, etc.