

CURRICULUM

Esteban de la Rosa Martínez (05/05/1949). Empieza a trabajar en la tienda de sus padres con 8 años comprando la fruta con su padre los dos primeros años, después solo, de 6:30 a 8:30 y llevando pedidos a casa de los clientes cuando salía del colegio a medio día y por la tarde. Con 11 años y su hermana mayor con 13 años consiguió un préstamo que daba el gobierno en 1962 de 150.000pts para transformar las tiendas tradicionales en autoservicios, llegando a un acuerdo con sus padres para llevarlo ellos solos.

Con 13 años leyó un reportaje en una revista de alimentación "Aral" donde explicaban que venían las grandes superficies a España, (establecimientos que llevaban funcionando más de 20 años en Estados Unidos) y que los comercios pequeños se especializaban o desaparecían. En esta época además de la revista Aral leía todo lo relacionado con el vino y el marketing (era cuando el marketing empezaba a ser conocido). En esta, en particular, leyó un artículo donde explicaban que de todas las secciones de alimentación, la más rentable era la sección del vino porque era una de las menos perecederas y si se sabía comprar, con el tiempo los vinos que no se vendían, los coleccionistas los compraban mucho más caros. Desde entonces se ha dedicado a la venta y al estudio y cultura del vino, sobre todo de Alicante.

***En 1965, con 16 años, realizó su primera cata de vinos**, que la impartió un profesor francés que vino de la universidad de Toulouse. La impartió para los supermercados de la cadena "SPAR" de Alicante, un curso muy interesante (**el mejor hasta hoy**). Aprendió a catar y a entender de vinos y aprendió con "ejemplos" que cuando se entra en la cultura del vino **LA CALIDAD DE VIDA CAMBIA A MEJOR**.

***1/11/1977** Se traslada de Alicante a El Campello, a un local mucho más grande, pasa de 55 a 750 metros cuadrados.

***1979 Crea el club de Bodega Selección** y transforma el local en dos negocios, 500m. alimentación y 250m. vinos.

***1980** Hace una reforma especial para el vino, diseñada por él, quitando 90m. de alimentación y aumentándolo al vino, con unas estanterías en las paredes de 80cm. de ancho en la que se ven 60 etiquetas de pie y tumbadas, pero con una capacidad de 270 botellas cada 80cm. de ancho.

***Noviembre de 1980** Empezó a realizar cata-degustación todos los primer sábado de mes con 12 - 15 vinos "Gratis".

***05/05/1986** Después de hacer la 2ª reforma para el vino, crea una sala con ladrillos cara vista en las paredes, y en el centro mesas con capacidad para 60 personas y reunir allí a los socios de Bodega Selección para formarlos, tanto a particulares como a trabajadores de hostelería. Se reunían dos veces por semana para charlar, catar los nuevos vinos y leer revistas, todo entorno a la cultura del vino.

***1988 Crea unas Jornadas Gastronómicas tituladas "Encuentros con el Vino"**, totalmente diferentes a las que se solían hacer y él consideraba una tomadura de pelo:

-No se puede sacar a un cocinero de su restaurante para que cocine para 10 ó 15 veces más de gente en una cocina distinta, fuegos, cacerolas, hornos distintos.

-Elaborar platos que no se suelen hacer normalmente.

-Pedir el vino y la publicidad gratis, (el vino será el que le interese a la bodega).

En las jornadas de Esteban de la Rosa se eligían 7 de los mejores restaurantes de Alicante y Valencia. Cada uno tenía que elegir un menú de 4 a 7 platos de los que más éxito tuvieran (se trataba de promocionar su restaurante a gente que no los conociera). Una vez

confeccionado el menú quedaban en el restaurante para probar los platos y elegir el vino adecuado entre 6 ó 8 con cada plato. Iban 6 personas, 1 del restaurante, 2 gastrónomos, 2 periodistas y Esteban. De esta forma se hacía el mejor maridaje sin preocuparse del precio del vino ni de la marca. El restaurante pagaba los vinos y Bodega Selección la publicidad (Las bodegas NO pagaban los vinos). Como eran 14 Jornadas Gastronómicas en una semana, 7 al medio día, y 7 por la noche, ninguno llenaba, pero era una media de más de 900 personas por semana.

Fue tal éxito, que los últimos años los clientes de los restaurantes pidieron que ampliaran de 7 a 14 días porque no se podían probar todos ya que eran demasiados platos.

El éxito era porque cada restaurante ofrecía su mejor menú con: su cocina, fuegos, cacerolas, servicio y cada plato con el vino adecuado.

***1989** fue vocal de la Asociación Nacional de tiendas especializadas en vinos.

***22/09/1989** Fue **nombrado Chevalier de la Confrerie de la CHAÎNE DES RÔTISSEURS.**

***1991** Es nombrado por primera vez como jurado internacional para la final de España del trofeo RUIÑART, al mejor sumiller.

***12/10/1992** **Fundó la Asociación Nacional de Sumilleres de la Comunidad Valenciana.**

Acta de la sesión celebrada por la comisión gestora en Campello c/ San Bartolome nº 101 el día diecinueve de octubre de mil novecientos noventa y dos.

Certificado en Alicante

INSCRITO en el Registro de Asociaciones de Alicante. Sección 1ª número 3.738 en fecha 4/01/1993.

Alicante 12 Enero de 1993

SOCIOS FUNDADORES Y ASISTENTES que acuerdan por unanimidad. Constituir los ESTATUTOS DE LA ASOCIACIÓN VALENCIANA DE SOMMELIERS.

Don Esteban de la Rosa Martínez.

Don Miguel Mórula Merino.

Don Esteban de la Rosa Calderón.

Don Francisco José Ortiz Miguel.

Dª Mª José Iglesias.

***Junio 1993** **Creó y patrocinó el primer concurso Nacional de Jefes de Sala de España.**

En él participaron todas las asociaciones de sumilleres de España, más 25 Jefes de Sala.

Se celebró en el hotel Sidi San Juan de Alicante, un hotel de 5 estrellas en primera línea de playa, durante 4 días.

***Junio 1994** Fue **entronizado con diploma en la "Asociation Internacionale des Maîtres Conseil en Vine y Gastronomie Française".**

***01/10/1994** Crea la primera promoción de sumilleres de la Comunidad Valenciana. Curso de 500 horas que se realizó en el C.D.T. de Benidorm y finalizó el 01/05/1996. Con el título oficial de la U.A.E.S. (Organización Internacional de Asociaciones de Sumilleres). Homologado a nivel internacional.

***30/09/1998** Fue **nombrado Cofrade del Champagne en la ORDEN DES COTEAUX.**

***05/11/1999** **MIEMBRO de la COMANDERIE ESPAÑOLA en la ASOCIATION INTERNACIONALE DES MAÎTRES CONSEILS EN GASTRONOMIE FRANCAISE.**

***16 Junio 2003** Recibe **premio como la MEJOR VINOTECA de España**, en el primer concurso nacional de Vinotecas, en el que participaban las mejores de toda España,

concurso patrocinado por: -la revista "Vino y Gastronomía", Aula Marqués de Arienzo, C.R. de Jerez y la UAES (Organización Internacional de Asociaciones de Sumilleres).

***2009** Fue vocal de la Asociación Nacional de Museos del Vino.

***2010 Premio marqués de Cáceres a la MEJOR LABOR EN PRO DEL VINO.**

***24/04/2012** Recibe una **placa de "A.S.E.C.A."** Asociación de Sumilleres y Enófilos de la ciudad de Alicante. Asociación Internacional de Asociaciones de Sumilleres **por SU GRAN LABOR EN LA DIFUSIÓN DEL MUNDO DEL VINO.**