



# Miguel Saenz de Miera

## Sommelier Junior

Logrono, Spain | miguel.saenz@gmail.com | +34 641 829 367 | linkedin.com/in/miguelsaenzsommelier

Graduado en Enología por la Universidad de La Rioja con nota media de **8,2/10** y Diploma en Sommellerie por la Escuela Espanola de Cata. Realice **prácticas de 4 meses en el restaurante Coque** (2 estrellas Michelin, Madrid) donde gestione una carta de **850 referencias**. Experiencia en cata, maridaje, gestión de bodega y atención al cliente en alta gastronomía. Nivel 2 del WSET (Wine & Spirit Education Trust).

## Experiencia

### Sommelier en Practicas, Restaurante Coque (2\* Michelin), Madrid

Feb 2025 – May 2025

Periodo de practicas en el servicio de sala y bodega de un restaurante con 2 estrellas Michelin.

- Gestione la carta de vinos con **850 referencias** de **14 paises**, actualizando stock y realizando **3 pedidos semanales** a distribuidores
- Realice **180 maridajes personalizados** para menus degustacion de **12 pases**, adaptando las sugerencias al perfil de cada comensal
- Servi vino a una media de **35 comensales por servicio** en turnos de comida y cena, incluyendo **22 servicios de vinos premium** (botellas de mas de 200 euros)
- Organice **4 catas tematicas** para grupos de **12 personas** (vinos de Rioja, Borgoña, Champagne y vinos naturales) con ingresos de **4.800 euros**

### Camarero / Ayudante de Sommelier, Restaurante Ikaro (1\* Michelin), Logrono

Jun 2024 – Dic 2024

Servicio de sala con funciones de apoyo al sommelier principal en restaurante con 1 estrella Michelin.

- Atención a **25 comensales por servicio** con servicio de vino incluido
- Apoyo en la gestión de bodega de **420 referencias** y control de inventario semanal

## Formación

### Título y especialidad, Universidad de La Rioja (UR), Logrono

Sept 2021 – Jun 2025

Nota media: **8,2/10**. TFG sobre la influencia del terroir en los tintos de Rioja Alta: analisis sensorial comparativo de 30 muestras de Tempranillo, calificado con **Sobresaliente (9,0)**.

- Participacion en **48 catas dirigidas** durante la carrera (vinos espanoles, franceses, italianos, del Nuevo Mundo)

## Habilidades

Cata y analisis sensorial de vinos • Maridaje gastronomico • Gestion de carta de vinos y bodega • Servicio de vino en alta gastronomía • Denominaciones de origen espanolas y europeas • Viticultura y enología basica • Gestion de stock y pedidos a distribuidores • Atención al cliente premium • Organización de catas y eventos • TPV y facturación en restauración

## Certificaciones

### WSET Level 2 Award in Wines, Wine & Spirit Education Trust

Nov 2024 – Dic 2024

### Diploma en Sommellerie, Escuela Espanola de Cata

Jun 2024 – Sept 2024

## Idiomas

Espanol (nativo) • Ingles (B2 - First Certificate) • Frances (B1)