

Soy originario de un pequeño pueblo de Zaragoza, y desde siempre he tenido un poco de alma campesina; es allí, entre los fogones de la cocina de mi abuela, donde empieza mi historia. Me formé como Ingeniero Agricola en la universidad de Zaragoza, especializándo me en agroalimentación para aprender sobre el alimento y todo lo que lo rodea.

Tuve la suerte de trabajar como técnico en Slowfood pudiendo visitar muchos países en busca de ingredientes perdidos y conociendo a los productores, de los cuales aprendí su pasión. En uno de estos viajes conocí el maravilloso mundo de la cata y decidí introducirme en él de lleno, formándome como Sumiller Profesio nal en la Union de Sumilleres y Catadores Españoles, además de realizar cursos temáticos en Burdeos, Oporto, Jerez, Rioja... Visité muchas bodegas y probé muchos vinos, pero la cerveza me atraía de una forma especial, y por ello decidí dar el salto y convertirme en cervecero.

Después de muchos intentos de recetas, muchas cervezas catadas por diferentes países y muchos libros leídos, decidí montar el Moustache Beer Club e integrarme dentro del Brewlab Cooperative Brewing para poder aprender de una manera más global todo lo que rodea a la cerveza. A día de hoy, soy formador de la Escuela de Catas de Alicante en análisis sensorial y cata de cervezas, a la par que coordino mi labor como cervecero desarrollando mis propias recetas de autor en mi propia microcervecería, y regento una peque ña distribuidora de cervezas artesanas para poder deleitarnos con buena cerveza.

Como dijo Benjamin Franklin "Si en el vino esta la sabiduría, en la cerveza esta la libertad"

