

**josé antoniocruz**  
consultoría  
de comunicación  
y turismo

**ENTREVINOS**



*consultoría, promoción  
del vino y agencia de turismo  
enológico y gastronómico*

**SOLUCIONES CREATIVAS**

Plaza Félix Huarte, 5-1ºB. 31007 Pamplona

T.: 34 948176774 [info@joseantoniocruz.com](mailto:info@joseantoniocruz.com) / [info@entrevinos.org](mailto:info@entrevinos.org)



### José Antonio Cruz Martínez

Ha cursado Formación del Profesorado en La Universidad Complutense de Madrid. Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino por The International Social Science Council de la UNESCO. Miembro de la Unión Española de Catadores (UCE). Miembro de la La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) y de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino y Espirituosos (FIJEV). Secretario de la Academia Navarra de Gastronomía. Miembro de Número de la Cofradía del



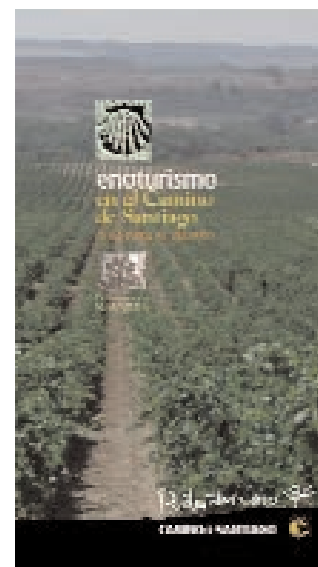
Vino de Navarra.

**2004-2017** Fundador y Director General de la Agencia de Turismo Enológico y Gastronómico “EntreVinos”. Organiza y comercializa tours de vino y gastronomía por toda España. Ha sido asesor de Comunicación del Grupo Hermanos Idoate de Pamplona, que agrupa al Restaurante Europa (1 Estrella Michelin), Restaurante Alhambra y Restaurante El Merca’o. Miembro del Jurado del World Cheese Awards 2016 celebrado en San Sebastián. Colabora con la emisora Onda Cero Navarra y conduce los programas “Sopas con Onda”, que realiza con el chef Álex Múgica y el programa “EntreVinos en la Onda”, “Fogones en la Onda”, y “La Terraza de Molteni”.



Es el creador y animador de las “Tertulias del Vino”, que llevan celebrándose desde febrero de 2006 en hoteles y restaurantes de Pamplona, y que desde 2012 se amplían a Madrid y Barcelona.

Publica artículos en diferentes revistas españolas generalista y dedicadas al vino y la gastronomía. Ha sido Presidente de ENOTUR, el Salón Internacional de Enoturismo y Turismo Gastronómico de España. Fundador de la Asociación Española de Enoturismo y Turismo Gastronómico que agrupaba a las agencias de comercialización del turismo enogastronómico en Espa-



2



### SOLUCIONES CREATIVAS

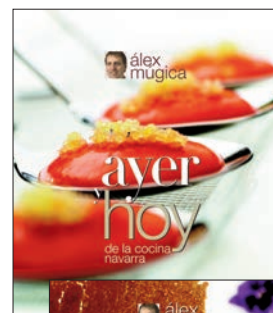


ña. Ha sido asesor de la Asociación de Agroturismos de Navarra “ABELORE” y fundador de la agencia de receptivo “anavarra.com”. En materia de consultoría, ha creado la marca turística “Sabores Ecológicos de Navarra” y “El pirineo verde”; asimismo ha impulsado la creación y gestión de la “Ruta del Vino del Camino de Santiago”, con bodegas y empresas turísticas de Navarra. Ha organizado eventos enogastronómicos como *4x4 Las delicias Culinarias de Álex Múgica*, *las Guerras del Vino y la Cerveza* y *Póker de Verduras de temporada en la Ribera de Navarra*.

Ha escrito y diseñado “*Enoturismo en el Camino de Santiago, Guía para el viajero. Primera Edición: Navarra*”, editada por la Ruta del Vino del Camino de Santiago, que ha sido galardonado con el Premio Gourmand 2011 al Mejor Libro de Vino de España y subcampeón al Mejor Libro de Vino del Mundo.

Miembro del Jurado de las semifinales y Final de la Champions Wine en Madrid. Presidente de Mesa del Jurado de los Premios Envero de la D. O. Ribera de Duero. Catador invitado en la Fiesta de la Vendimia 2013 de la Denominación de Origen Ribera del Arlanza. Miembro del Jurado del Concurso de Quesos de Leche cruda de oveja Latxa Idiazabal de Navarra en Uhartte Arakil. Miembro del Jurado del Concurso de Vinos de Calidad de la Cofradía del Vino de Navarra.

También ha actuado como conferenciante invitado para dar a conocer su experiencia en el campo del enoturismo en Barbastro (Denominación de Origen del Vino de Somontano), en el marco del Salón Internacional de Turismo de los Pirineos, y en Tenerife, invitado por la Denominación de Origen Valle de la Orotava como ponente en sus Jornadas de Enoturismo y como experto para valorar la creación paquetes enoturistas en la Orotava. Ponente en el IV Congreso Nacional de Enoturismo organizado por las Escuela de Negocios Aliter en Madrid. Ponente también en el II Congreso de Desarrollo Turístico de la Ribeira Sacra Lucense. En Ferpalia 2011 en Pontevedra y en las Xornadas Promocionais Enogastronomicas, *Albariño e vieiras, excelente*



sartu Nafarroako nekazalturismoetan entra en los agroturismos de Navarra



Granada  
El legado andalusí

## SOLUCIONES CREATIVAS

joseantoniocruz

consultoría de comunicación y turismo

Plaza Félix Huarte, 5-1ºB. 31007 Pamplona. T.: 34 948176774. info@joseantoniocruz.com / info@entrevinos.org



*maridaxe*, en Cambados 2012.

Conferenciante invitado para dirigir catas de vinos en el Festival Internacional del Vino “Vendimia 2007” de Cali (Colombia) y en el Primer y Segundo Encuentro Internacional de Gastronomía “Deleitarte, salsa y sabor” 2008 y 2013 en Cali, organizados por la Secretaría de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Cali; en esta última edición ha disertado sobre los Licores del Mundo y ha promovido la cata de los agüerdientes artesanales del Pacífico colombiano.



Ha dirigido del grupo de cata seleccionador de los vinos galardonados en el Congreso Internacional “Vive Las Verduras”, celebrado en Pamplona en 2007 y 2008.



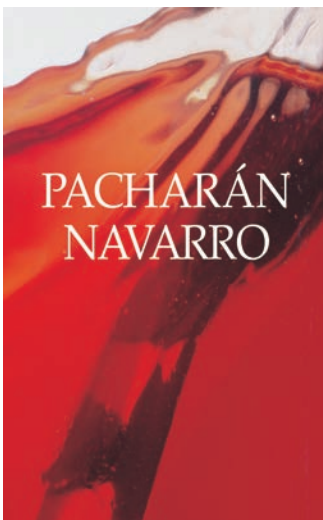
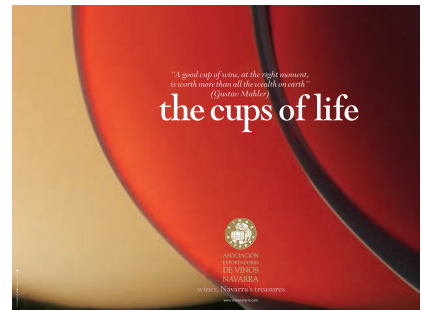
Editor, redactor y diseñador de los libros de cocina del chef Álex Múgica.

Ha realizado el Curso de Sumiller Avanzado de la Asociación de Hostelería de Navarra Fundador del Grupo de Cata *El Círculo Bacante*, formado por sumilleres de Navarra.

Dirige y realiza catas de vinos en diferentes localidades de Navarra. Organizador del “Día del Vino de Navarra - Las gotas de la vida” en Lekunberri, en 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014 y 2015, y en Igantzi 2014 y 2015.

Responsable del proyecto europeo Leonardo “*Compostela Wine Route*”, que ha trabajado, con centros italianos y húngaros, en la definición de los criterios homologables para ejercer como guía enoturista en Europa.

Premio Alimara 2005 otorgado por el grupo CETT de Cataluña a la “mejor campaña de imagen y promoción de una empresa turística de oferta complementaria en España y Portugal”. Premio BEST OF 2006 de The Great Wines Capitals Global Network “por ser una de las iniciativas más originales para promocionar el vino, ya que enlaza el afán del viajero con la cultura vitivinícola”. Premio Reyno de



## SOLUCIONES CREATIVAS



ASOCIACIÓN  
EXPORTADORES  
DE VINOS  
NAVARRA



Navarra de Turismo 2007, otorgado por el Consejo Navarro de Turismo, donde están representadas todas las asociaciones empresariales y profesionales, por contribuir al desarrollo del turismo en la región.

**2000-2004** Forma parte de la Guía de la Tecnología Turística Española, elaborada por la Secretaría de Estado de Turismo del Gobierno Español y Turespaña. Tutor-promotor del Programa Natur para la comercialización exterior de la empresa turística Navarra, impulsado por el Gobierno de Navarra y gestionado por la

Cámara Navarra de Comercio e Industria. Director del Certamen de Cortometrajes del País del Bidasoa.

Ha participado en Encuentros Empresariales en Guayaquil (Ecuador) y Santiago de Chile.

**1998-2000** Responsable de Turismo del Centro de Desarrollo Rural de Navarra, Cederna-Garalur, y creador de la marca “Montaña de Navarra, el pirineo verde”.

**1993-1996** Promotor del proyecto turístico-cultural “Granada, el legado andalusí” y organizador de las Rutas del legado andalusí.

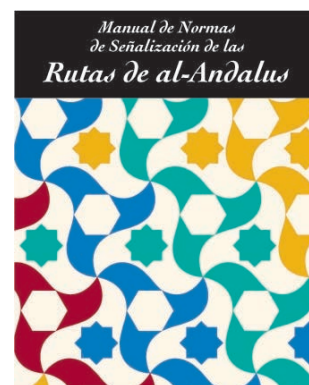
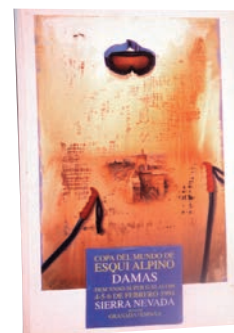
**1994** Director de Comunicación, Imagen y Comercial de los Campeonatos del Mundo de Esquí Alpino Sierra Nevada’95.

**1993** Consultor de comunicación del Gobierno Vasco para la reforma de la sanidad pública.

**1991** Ganador del concurso convocado por la Asociación de Exportadores de Vinos Navarra para el diseño de su imagen corporativa. La imagen de marca resultante sería traspasada posteriormente al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra

**1985** Premio Nacional del Ministerio de Cultura a los libros mejor editados en el año, por el libro “Naturaleza, basuras y reciclaje en la escuela”.

Ha sido finalista de los Premios Nacionales de Packaging que otorga la Federación Española de Envases y Embalajes por el diseño de etiquetas de Pacharán Aiten-Etxe, de Licores Azanza.



## SOLUCIONES CREATIVAS