

Diego Alfonso Tornel: Orgullo Canario en el Podio Nacional de Sumilleres

El **vino** tiene memoria, y este 2025 su recuerdo será imborrable para la sumillería canaria. **Diego Alfonso Tornel**, jefe de sumilleres en **Paradisus Gran Canaria by Meliá**, ha logrado la Medalla de Bronce en el prestigioso **Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor**, celebrado en el marco del **38º Salón Gourmets de Madrid**. Un hito que no solo enaltece su trayectoria, sino que también coloca a Canarias en el epicentro de la excelencia enológica nacional.

Marta Cortizas, la reina de la sumillería española

El certamen, considerado el más exigente del sector, reunió a 51 sumilleres de todo el país. Tras dos jornadas de intensas pruebas –desde catas a ciegas hasta decantaciones y maridajes– la gallega **Marta Cortizas**, sumiller del triestrellado **Celler de Can Roca** y representante de la Asociación Catalana de Sumilleres, se alzó con el oro. Su dominio técnico y su sensibilidad en la copa la han convertido en la Mejor Sumiller de España 2025, un título que la llevará a representar a nuestro país en el Mundial de Sumilleres ASI en Portugal.



Marta Cortizas, sumiller del triestrellado Celler de Can Roca y representante de la Asociación Catalana de Sumillers

Anna Casabona, la constancia del podio

En segunda posición brilló Anna Casabona, de Juvé & Camps, quien suma ya tres finales consecutivas en el campeonato nacional. Su regularidad y elegancia en el servicio la consolidan como una de las grandes referencias de la sumillería catalana y española.



Anna Casabona, de Juvé

Diego Alfonso Tornel: pasión, humildad y futuro

Pero la noticia que nos llena de especial alegría en Canarias es el tercer puesto de Diego Alfonso Tornel. Su historia es la de una evolución meteórica: comenzó en concursos hace apenas tres años y, gracias a una formación continua y una entrega absoluta, ha alcanzado el podio nacional. Tornel, que ya había destacado en el campeonato regional canario, reconoce que se preparó “para estar entre los diez mejores”, pero no esperaba verse entre los tres finalistas junto a dos referentes como Cortizas y Casabona.



Diego Alfonso Tornel, jefe de sumilleres en Paradisus Gran Canaria by Meliá

En sus palabras, “estoy inmensamente feliz con el tercer puesto logrado, sinceramente yo estaba preparado para subir al

Top10 pero no me esperaba para nada que mi examen fuera uno de los tres mejores y que eso me llevara a la final junto a dos grandes compañeras". Su logro es fruto de la pasión, el estudio y el apoyo de la Asociación de Sumilleres de Canarias, el Cabildo y la Cámara de Comercio de Gran Canaria.

Un podio que inspira a Canarias



El éxito de Diego Alfonso Tornel es un motivo de orgullo para todo el archipiélago. Su medalla de bronce no solo reconoce su talento, sino que también visibiliza el nivel y la pujanza de la sumillería canaria en el contexto nacional. Un ejemplo para las nuevas generaciones y una invitación a seguir apostando por la excelencia, la formación y la pasión por el vino.

Entrevista Diego Alfonso Tornel

Canariasgourmet. – ¿Qué significa estar como tercer clasificado en el Campeonato de España de Sumilleres?

Diego Tornel. – Es un logro personal, una meta que hace tres años me propuse y he logrado. Estar en la final del Campeonato Nacional y compartir podio con grandes compañeras es además reflejo de mucho estudio y sacrificio.

Canariasgourmet. – ¿Cuál ha sido el mayor reto al que te enfrentaste durante las pruebas del certamen?

Diego Tornel. – La prueba teórica es sin duda la más difícil para todos los que nos presentamos. Por otro lado, las pruebas sorpresa, la incertidumbre de que viene después y, sobre todo, estar en un escenario poniéndote a prueba frente a un público y [un jurado](#) experto intimida mucho.

Canariasgourmet. – ¿Cómo ha influido tu formación en Canarias y tu experiencia en Paradisus Gran Canaria en tu evolución como sumiller?

Diego Tornel. – Mi formación se basa principalmente en cursos de Court of Master Sommeliers y WSET, las dos escuelas más

importantes a nivel internacional, que, sin duda, me han preparado muy bien para desempeñar la función de sumiller a día de hoy. Aun así, no dejo de estudiar y formarme continuamente, esencial para esta profesión.



Der a izq. Diego Alfonso Tornel, David Ghosn y Oscar Maril del Hotel Paradisus Salinas Lanzarote

Canariasgourmet. – ¿Qué mensaje le darías a los jóvenes canarios que sueñan con llegar tan lejos como tú en el mundo del vino?

Diego Tornel. – Hace tan solo unos pocos años, cuando me presentaba a mi primer concurso me imaginaba en el escenario [compitiendo](#) en la final, este año lo he conseguido hacer. Con paciencia y constancia pueden llegar a donde se propongan, planteando metas alcanzables y marcando los pasos adecuados a seguir para llegar a ellas. Tienen todo mi apoyo y el de la Asociación de Sumilleres de Canarias si quieren seguir creciendo y aprendiendo.

Canariasgourmet. – ¿Qué destacarías del nivel de tus compañeras de podio, Marta Cortizas y Anna Casabona?

Diego Tornel. – Tienen mucho nivel, son unas grandes profesionales con experiencia y conocimientos. Pero quiero destacar sobre todo la humildad y el compañerismo, ha sido un honor compartir la final con ellas.

Canariasgourmet. – Ahora que formas parte del podio nacional, ¿cuáles son tus próximos retos y sueños en la sumillería?

Diego Tornel. – Seguir estudiando y compitiendo, una vez entras en la rueda es difícil hacerla parar.

Canariasgourmet.es – Desde las Islas hasta lo más alto del vino nacional, Diego Tornel ha demostrado que la

excelencia no entiende de distancias. Con tan solo unos años de trayectoria en el mundo de la sumillería, su constancia, preparación y pasión lo han llevado a subir al podio del Campeonato de España de Sumilleres, consolidándose como el tercer mejor sumiller del país.

Un orgullo para la restauración canaria y un referente inspirador para toda una generación que ve en el vino no solo una profesión, sino una forma de vida. Diego representa esa nueva hornada de talentos isleños que, copa en mano, elevan el nombre de Canarias en cada sorbo.