

Diego Tornel, el sumiller que vuelve a hacer historia para Canarias en el Concurso Regional Gran Canaria Me Gusta 2026

[@AsociaciónSumilleresCanarias](#)

La sumillería canaria atraviesa una etapa de madurez que ya no se sostiene en promesas, sino en resultados, y en esta edición vuelve a tener un protagonista claro: **Diego Tornel**.

El sumiller, convertido en referencia dentro y fuera del archipiélago, **revalidó el título** en el **IV Concurso Regional de Sumilleres Gran Canaria Me Gusta 2026**, una cita que funciona como espejo del nivel real de la sala en las islas y que, además, proyecta a sus mejores profesionales hacia el **Campeonato de España de Sumilleres**, ligado al **Salón Gourmets de Madrid**.

A su lado, la experiencia de **Nuria España** y la solvencia de **Alfredo D'Marzi** completaron una clasificación que habla de una escena más amplia que un solo nombre: hoy [Canarias](#) cuenta con perfiles capaces de competir, comunicar y sostener el oficio con rigor. Lo relevante no es únicamente el triunfo, sino el contexto: este concurso ha dejado de ser una fotografía puntual para convertirse en un punto de referencia anual, donde se mide técnica, memoria sensorial, capacidad de servicio y temple cuando el margen de error se reduce a milímetros.



De izq. a der: Alfredo D'Marzi, Diego Tornel y Nuria España

En un mundo donde la cocina suele llevarse la luz, aquí **la sala** reclama su sitio con una idea simple: el vino no se “coloca” en la mesa, se interpreta. Y esa interpretación - cuando está bien hecha- también construye reputación para restaurantes, hoteles, bodegas y para el propio destino gastronómico Canarias. Dicho de otra forma: la copa ya no es un complemento elegante; se ha convertido en un lenguaje profesional que, cuando se domina, abre escenarios y eleva el relato del territorio.

Gran Canaria Me Gusta: el termómetro de la sumillería canaria

El **Concurso Regional de Sumilleres Gran Canaria Me Gusta** se ha consolidado en pocas ediciones como una prueba exigente, útil y, sobre todo, creíble. No es una competición pensada para el aplauso fácil, sino un formato que pone a los participantes frente a lo que ocurre cada día en el servicio: decisiones rápidas, precisión técnica, conocimiento transversal y

comunicación clara.

Por eso se ha convertido en un trampolín directo hacia el **Campeonato de España de Sumilleres**, y por eso también atrae a profesionales que representan proyectos de distintas islas, con estilos de sala muy diferentes pero un mismo objetivo: demostrar nivel en un entorno de presión real. Más allá del trofeo, el concurso cumple una función que el sector necesitaba: visibilizar el trabajo del sumiller como pieza clave del engranaje gastronómico.









Entre copas, cartas y mesas llenas de historias, el sumiller es quien traduce un gusto en una botella, quien ordena un relato líquido y quien sostiene el servicio cuando el comedor se llena y el ritmo aprieta. Además, el certamen tiene un componente formativo estratégico: celebrado ante estudiantes y comunidad docente, cada prueba se convierte en una clase práctica sin filtros, donde se ve cómo se cata, cómo se argumenta un maridaje y cómo se gestiona el detalle cuando todo el mundo observa. Esa mezcla -competición y aprendizaje- explica su crecimiento: no se limita a “premiar”, también impulsa cultura profesional.

En tiempos de discursos fáciles, este concurso pone el foco en lo que no se improvisa: la técnica, la disciplina y la curiosidad constante, que son, al final, los verdaderos ingredientes de una sala que aspira a jugar en primera línea.

Lo que se juega Canarias cuando un

sumiller sube a lo más alto

En este tipo de competiciones, lo que está en juego no se reduce a una medalla. Quien destaca en un concurso regional **entra en el radar** de un ecosistema amplio: bodegas, distribuidores, jefaturas de sala, restaurantes, formadores y periodistas especializados. Esa visibilidad, bien gestionada, suele traducirse en oportunidades concretas: participar en proyectos de cartas más ambiciosas, asesorías, catas públicas, formación, presencia en eventos y, en muchos casos, el salto natural a escenarios nacionales.

Para un sumiller que trabaja en Canarias, competir primero en las islas y después en Madrid no es un “viaje de premio”; es una forma directa de confirmar que el nivel insular puede medirse con el mejor estándar del país. En esta edición, además, el contexto suma un matiz especialmente significativo: gracias al **histórico tercer puesto obtenido el año pasado por un sumiller canario en el Campeonato de España**, Canarias contará con **tres representantes** en la próxima cita nacional.



Ese detalle convierte el concurso regional en un tablero todavía más estratégico, porque no se disputa solo una clasificación, sino también una narrativa: la de un archipiélago que quiere ocupar un lugar estable en el mapa de la sumillería española. Cuando un sumiller canario se sienta en una mesa nacional, no solo lleva su talento; también lleva la responsabilidad de explicar variedades locales, estilos de elaboración y el carácter atlántico y volcánico de sus vinos sin caer en tópicos.

Por eso, cada edición suma prestigio acumulativo: no se trata de ganar una vez, sino de construir continuidad, de demostrar que el talento no aparece por accidente, sino porque existe un tejido profesional que se está fortaleciendo, con más formación, más ambición y más oficio.

Diego Tornel: revalidar es sostener excelencia, no repetir un golpe de suerte

En el centro de esta historia está **Diego Tornel**, y su victoria funciona como confirmación de una idea: la excelencia en sala se construye con constancia. Revalidar un título regional no depende de “tener un buen día”, sino de sostener un nivel alto en el tiempo, entrenando una mezcla difícil: memoria sensorial, precisión técnica, cultura del vino y lectura humana del cliente.





Tornel llega a este triunfo con un perfil que encaja con el sumiller contemporáneo: formación continua, dominio del

producto, capacidad de comunicación y sensibilidad para convertir una recomendación en experiencia. Su valor, además, no está solo en competir; está en **representar**.

Cuando defiende vinos del archipiélago, lo hace desde un discurso que se entiende: los vinos canarios no son una moda, son historia embotellada, diversidad de microclimas, viñedos extremos y variedades que obligan a escuchar antes de hablar. Y esa forma de contar el vino importa tanto como la técnica, porque el cliente no compra solo una etiqueta: compra un relato creíble.

Tornel ha sabido unir ambas cosas: rigor y emoción, precisión y narrativa. Por eso su figura se vuelve simbólica para quienes están empezando en hostelería: demuestra que en la sala también hay carrera, reconocimiento y un camino profesional que no se limita a “servir”, sino a interpretar. Verlo de nuevo arriba, esta vez en el IV Concurso Regional de Sumilleres Gran Canaria Me Gusta 2026, manda un mensaje claro: desde las islas se puede competir con ambición, volver con resultados y, de paso, elevar la percepción externa de la sumillería canaria como una escena seria, preparada y con hambre de futuro.

Nuria España y Alfredo D’Marzi: dos estilos que completan una foto sólida

El podio de este año también habla de diversidad y madurez profesional. **Nuria España** alcanzó la segunda plaza con un desempeño que refleja trayectoria y oficio, y su presencia refuerza un cambio evidente: la sala en España se está reescribiendo con más liderazgo femenino, más criterio técnico y una forma de servicio donde firmeza y cercanía conviven sin conflicto.



Nuria España

No se trata de un “símbolo”, sino de competencia real: cuando una sumiller ocupa ese lugar es porque domina el producto, la cata, la comunicación y la gestión del ritmo del servicio. En tercer lugar aparece **Alfredo D’Marzi**, un perfil que representa la consistencia del trabajo diario: esa sumillería pegada al territorio, a la cocina y al comensal, que construye reputación botella a botella, sin necesidad de ruido.



Alfredo D'Marzi

Su recorrido lo ha vinculado a proyectos donde el producto local necesita ser explicado con paciencia y pasión, y eso es un valor enorme en un archipiélago donde el vino puede ser fascinante, pero exige mediadores capaces de traducirlo. Que el campeón sea de Gran Canaria y los otros dos puestos sean de Tenerife añade un matiz interesante: el talento no está concentrado, está repartido, y ese reparto enriquece el relato de Canarias como región gastronómica.

Cada isla aporta su mirada, sus vinos y su manera de entender la sala, y el concurso se convierte en un espacio donde esas visiones dialogan y se afinan. Para el público y para quienes se forman, ver competir a perfiles distintos ofrece una lección práctica: la diferencia no la marca un gesto espectacular, sino un conjunto de detalles bien ejecutados, desde una argumentación limpia hasta un maridaje coherente o una recomendación que respeta al cliente.

Un certamen que empuja la sala canaria hacia el futuro

El **IV Concurso Regional de Sumilleres Gran Canaria Me Gusta 2026** deja certezas útiles para el sector. **La primera:** Canarias ya no vive de intuiciones; cuenta con una base profesional sólida, con figuras consolidadas y un relevo que se está formando con más herramientas. **La segunda:** el concurso se ha convertido en una pieza de conexión entre formación y realidad laboral, porque expone el oficio sin maquillaje, mostrando cómo se piensa, se cata y se decide cuando hay presión.

La tercera: su impacto va más allá de los participantes, porque también empuja a bodegas, restaurantes y hoteles a tomarse en serio la cultura del vino y el valor de una sala bien dirigida.

Y la cuarta: el triunfo de **Diego Ternel** no es solo una buena noticia individual, ni siquiera insular; es una señal de que el archipiélago quiere estar presente en el debate nacional con argumentos, preparación y continuidad.

Mientras el calendario mira ya hacia el Campeonato de España y la próxima cita en Madrid, el mensaje que queda aquí es claro: la sumillería canaria está creciendo porque hay trabajo real detrás, porque se está profesionalizando y porque ha entendido algo esencial: una copa bien contada puede cambiar la experiencia del comensal, pero también puede cambiar la posición de un territorio en el mapa. En ese tablero, Canarias no está pidiendo sitio; está ganándolo.