

Hablan los Expertos: Diego Tornel“Ser sumiller hoy es representar con coherencia lo que somos, no solo lo que bebemos”

[@DiegoTornel](#)

En un tiempo donde el vino parece querer hablar más de etiquetas que de emociones, **Diego Tornel** ha elegido el camino largo: el de la formación constante, la elegancia sin artificio y la defensa de una identidad [enológica](#) profundamente canaria. Su tercer puesto en el 30º Campeonato Nacional de Sumilleres Tierra de Sabor (2025), celebrado en el Salón Gourmets de Madrid, no solo fue un reconocimiento a su talento: fue también una declaración de principios.

“Este resultado es colectivo”, dice con humildad. Y lo es. Porque detrás de cada medalla hay horas de estudio, nervios de acero en pruebas a ciegas y una sala donde cada gesto cuenta. Pero también hay un paisaje, una isla, una cepa. Tornel no compite para sí mismo, lo hace con la idea de que algún día el oro de España hable con acento canario.





Hoy, como Sumiller Corporativo de **Lopesan** y sumiller del [restaurante Bevir](#), Tornel lidera una de las cartas más exigentes del archipiélago, diseñada para dialogar con cocinas

de alto nivel y con paladares internacionales. Con casi dos décadas de trayectoria entre cocina, sala, dirección y vino, su visión es integral: sabe que el mejor servicio no se impone, se insinúa. Que la botella perfecta no siempre es la más cara, sino la más justa para ese momento, ese plato, esa persona.

Su formación lo avala –WSET Nivel 3, Court of Master Sommeliers, ganador del Ruinart Sommelier Challenge–, pero no lo define. Lo que realmente lo distingue es su mirada: la del sumiller que escucha antes de hablar, que recomienda con criterio, y que tiene claro que el vino no es espectáculo, sino cultura líquida.

Experta recomendación

Y cuando se le pregunta por un vino que hoy recomendaría para entender la nueva ola de **viticultura** en Canarias, no duda: la malvasía volcánica de Tiempo del Sur, un proyecto natural, honesto y profundamente ligado a **Gran Canaria**. “No hay mayor lujo que la autenticidad”, apunta Tornel, “y este vino lo es desde el suelo hasta la copa”.

Elaborado en los suelos blancos y arenosos de Lomo Los Azules, en San Bartolomé de Tirajana, Tiempo del Sur apuesta por la mínima intervención, el respeto al medio y la expresión del terroir sin maquillajes. Su espumoso de malvasía volcánica, elaborado con método ancestral y sin aditivos, ofrece burbujas naturales, acidez refrescante y un perfil floral que, en palabras del propio sumiller, “es como beberte una brisa atlántica con alma de volcán”.





Con una graduación moderada y una textura limpia, es un vino pensado para climas cálidos y maridajes locales: pescados frescos, salazones, mojos o platos vegetales de la huerta isleña. Pero sobre todo, es un vino que habla. Que cuenta una historia. Que representa la valentía de una nueva generación de viticultores –como Adal Álvarez Vega, su joven creador– decididos a caminar sin prisas, pero con propósito.

Y si el paladar pide una referencia internacional, Tornel no lo duda: su elección se llama RH Coutier Rosé Grand Cru Ambonnay, un champagne rosado vibrante, elegante y

profundamente expresivo que nace de viñedos **Grand Cru en la Montagne de Reims**. “Es un rosado con alma de tiza y nervio de fruta roja. Pura finura, sin perder carácter”, comenta el sumiller canario.



Elaborado con pinot noir y chardonnay de los mejores pagos de Ambonnay, este Brut Rosé fermenta en acero para preservar la fruta y la frescura, y combina notas de frambuesa fresca, panadería sutil y una acidez marcada que prolonga cada sorbo con tensión y limpieza.

Con solo 7 g/l de azúcar, mantiene una burbuja elegante y cremosa, perfecta tanto para aperitivos como para platos principales que admitan una textura firme y un contrapunto cítrico.

“Este champagne expresa con claridad lo que debe tener un vino grande: origen, equilibrio y una historia que contar. Es un Grand Cru, sí, pero también una joya que no necesita alardes para emocionar. Justo como debe ser”, apunta Tornel.

Con este equilibrio entre lo local y lo internacional, entre el volcán y la tiza, entre la brisa atlántica y la niebla de Reims, Diego Tornel confirma su lugar entre los grandes sumilleres de España. No solo por lo que sabe, sino por cómo lo transmite. Porque cuando un sumiller logra emocionar con la copa, la conversación y la pausa justa, está haciendo algo más que servir vino: está defendiendo una cultura.

Y ahí, Tornel no falla.