

Mohamed Benabdallah: el sumiller que convirtió el fuego en vino

[@Asador Etxebarri](#)

Hay oficios que se aprenden y otros que, aunque no lo sepas, te eligen. **Mohamed Benabdallah** llegó al vino casi por accidente, en un trabajo de verano en el sur de España. Pensaba que serviría mesas gracias a sus idiomas, pero terminó asistiendo al sumiller. Años después, este argelino criado en Suiza ha sido nombrado **Mejor Sumiller del Mundo 2025** por *The World's 50 Best Restaurants*. Y lo ha hecho desde un rincón verde del País Vasco, donde el fuego es religión y el silencio sabe a humo, se cuenta fácil, pero no lo es.

**THE WORLD'S
BEST SOMMELIER AWARD 2025**



Mejor Sumiller del Mundo 2025 por The World's 50 Best Restaurants



Desde **Asador Etxebarri**, el restaurante de **Bittor Arguinzoniz** –número 2 del mundo en la lista 50 Best–, Benabdallah orchestra una bodega con más de 400 referencias sin pretensión, sin show, pero con una profundidad que desafía a cualquier enciclopedia vinícola. Porque este sumiller no solo sirve vino: cuenta historias con cada copa.

De Argelia a Atxondo: una biografía fermentada a fuego lento

[@MohamedBenabdallah](#)

Nacido en 1984 en Argelia, Mohamed Benabdallah emigró con su familia a Suiza a los 11 años. Aquella infancia marcada por el desarraigo y la adaptación entre lenguas y culturas moldeó en él algo más profundo que la resiliencia: una mirada aguda, paciente, que observa antes de hablar y que hoy traduce en gestos, silencios y botellas abiertas en el momento exacto. Su historia no comenzó en una bodega, sino en la vida misma, donde aprendió a leer a las personas más que a las etiquetas.



Quique Dacosta



Andoni Luis Aduriz

El salto a la alta gastronomía llegó como quien se tropieza con su destino: un trabajo de verano en el restaurante de **Quique Dacosta** —más como camarero que como sumiller— fue el inicio de una vocación. Allí, en Denia, descubrió que el vino

no es simplemente una bebida que acompaña, sino un discurso líquido, una forma de contar la identidad del territorio, del productor y del comensal que lo elige.

Luego llegaron los años de formación real, no en una escuela sino en el corazón de uno de los restaurantes más conceptuales del mundo: **Mugaritz**, de Andoni Luis Aduriz. Allí pasó seis años que no solo consolidaron su técnica, sino su filosofía: del conocimiento técnico al arte del servicio entendido como dirección de orquesta. Fue **sumiller jefe y maître** a la vez. Aprendió que el vino no se sirve, se interpreta. Y que un comedor es un escenario donde cada detalle cuenta.

“Puedes tener un gran violinista o pianista, pero necesitas un director que lo coordine todo. Eso es la sala”, suele repetir.

En **2017**, Benabdallah dio un nuevo giro: se incorporó al legendario **Asador Etxebarri**, de **Bittor Arguinizoniz**, en el corazón verde de **Atxondo**, Vizcaya. Allí lo esperaba una cocina de apariencia simple, casi primitiva, basada en el fuego y el producto desnudo. Lo que muchos habrían considerado una tarea rutinaria –la misma chuleta, el mismo pimiento asado– se convirtió en su mayor desafío: **sorprender a una clientela de élite que regresa varias veces al año, ha comido en todo el mundo y ya lo ha probado casi todo.**







“El lujo hoy no es lo caro, sino lo inesperado. Les sirvo vinos imposibles de conseguir, algo que ni ellos conocen. Ese es mi juego”, afirma con esa mezcla de elegancia y complicidad que lo define.

En Etxebarri, Moha –como lo llaman todos– no solo gestiona una de las cartas de vino más inteligentes de Europa. **También representa una nueva forma de entender la sumillería**, alejada del show, conectada con el comensal, con el ritmo del servicio y, sobre todo, con la emoción.

Hablan los expertos

Benabdallah no persigue etiquetas; persigue emociones. Sus recomendaciones nunca son frías. Si habla de un **Cappellano Barolo Piè Franco**, es porque la primera vez que lo probó “le voló la cabeza”. Si menciona un **Vega Sicilia Único 1966**, es

por el respeto y la entrega de Don Pablo Álvarez al llevar personalmente las botellas al restaurante.



Screenshot



Entre sus joyas favoritas hay blancos de Borgoña, pinot noirs sedosos que podrían reconciliar enemigos, y aligotés que se beben como si no hubiera un mañana. Para él, cada vino tiene

un momento vital: un partido de fútbol, una tercera cita, una herencia rota o un vuelo de larga distancia en primera clase.

Y si alguna vez naufraga en una isla desierta, pide que el mar le traiga un **Jean-Yves Bizot Les Jachées**. Porque hasta en el aislamiento, el paladar merece danzar.



Sumillería de kilómetro cero

Moha –como lo llaman todos– no vive en Madrid ni en París. Vive en Atxondo, en el mismo pueblo que alberga Etxebarri. Va andando al trabajo. Saluda a sus vecinos. Recibe el reconocimiento mundial con una mezcla de asombro y serenidad.

“Me di cuenta de lo que significaba el premio cuando la gente del pueblo empezó a felicitar me por la calle. Esto también es suyo”.

No es postureo. Es coherencia. Su humildad es tan radical como su exigencia. No presume, observa. No etiqueta, interpreta. Sabe que un sumiller no es quien más sabe de vino, sino quien mejor escucha al comensal.

¿Y qué podemos aprender en Canarias?

Desde Canarias, observar a profesionales como **Mohamed Benabdallah** es una clase magistral sobre cómo conectar la tradición con la excelencia. Nos recuerda que no hace falta una carta kilométrica para emocionar, sino una historia bien contada en cada copa. Y que lo local –como el fuego, como el paisaje, como el vino– no es limitación, sino identidad.

Quizás el secreto no sea tener más vinos, sino entender mejor a las personas que los beben. Y eso, aquí o en Atxondo, es un arte que solo dominan los grandes.