

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 Tornel** 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.

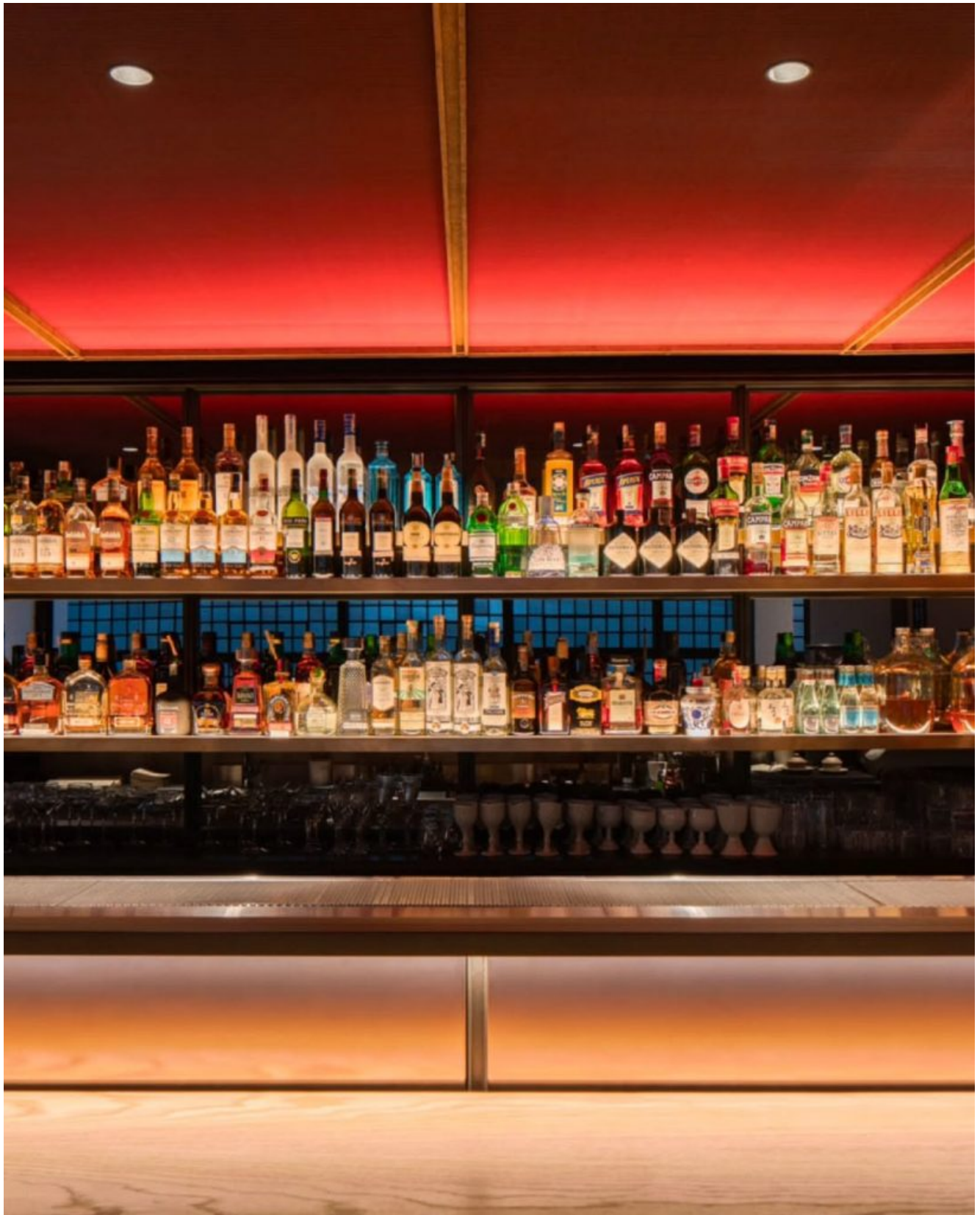
Laura Hernández Espinosa: el

territorio colombiano hecho trago

[@LaSaladeLaura](#)

Cuando se habla de territorio en términos gastronómicos, la mayoría de las veces se piensa en mapas, ingredientes y recetas. Pero hay quienes van más allá y logran traducir o interpretar la geografía no en platos, sino en líquidos. Es el caso de **Laura Hernández Espinosa**, la mujer que ha convertido la biodiversidad de Colombia en una experiencia sensorial que se bebe sorbo a sorbo.

Desde la barra de su aclamado espacio **La Sala de Laura**, ubicado en el piso superior del restaurante **Leo** en Bogotá, esta sommelier, alquimista y defensora del sabor con raíz, lleva años construyendo un relato único. Uno que no sigue modas ni repite fórmulas, sino que se sostiene en el estudio profundo de los ecosistemas colombianos y en el respeto por los saberes ancestrales.





Su proyecto más emblemático –**Territorio**– no es una colección de cócteles. Es un mapa sensorial compuesto por **siete destilados**, cada uno inspirado en un bioma diferente de Colombia: *Páramo, Montaña, Desierto, Piedemonte*... No se trata solo de sabores, sino de memoria.

En cada sorbo hay hierbas endémicas, fermentaciones olvidadas, hojas de cacao que alguna vez se usaron con fines curativos, y hasta insectos que cuentan su propia historia cultural. Porque para Laura, la coctelería es una forma de contar su país de abrazar sus orígenes.

Lo interesante es que su **innovación** no se opone a la **tradición**, sino que la potencia la lleva a otro nivel. Para ella, el futuro de la bebida está en mirar atrás con ojos

nuevos. Por eso trabaja con comunidades indígenas y afrodescendientes, recupera técnicas de fermentación natural, estudia los botánicos autóctonos con científicos y colabora con campesinos que conservan variedades únicas. Y todo eso lo transforma en cócteles que no se parecen a nada conocido, pero que saben a Colombia.



Uchuva

Golden Berry

Leche vegetal de canelo de páramo

Canelo plant-based milk



Lo que sucede en La Sala de Laura no es una moda líquida. Se trata de un acto de creación con sentido, un homenaje al territorio entendido no como recurso sino como herencia, cuerpo, paisaje y lenguaje. Definir lo que hace Laura

Hernández Espinosa no resulta sencillo: no cabe en un solo epígrafe. Sommelier, sí, pero también investigadora, narradora sensorial, activista líquida y creadora de experiencias con raíz. Pero también investigadora, narradora, diseñadora de experiencias, activista silenciosa y, por encima de todo, una mujer que cree que los sabores pueden ser política, poesía y pertenencia.

Quien prueba uno de sus destilados no solo bebe: conoce un pedazo de Colombia, uno que no suele figurar en las postales. Ese que huele a tierra húmeda, a frutos andinos, a romero de páramo, a cacao ancestral. Uno que no se ve, pero que se siente. Y que Laura ha sabido capturar, botella tras botella, en un acto de amor profundo por su tierra.

Y es precisamente en ese gesto –el de convertir un territorio en relato líquido– donde **España y Colombia se dan la mano sin necesidad de pasaporte**. Desde el páramo andino hasta los viñedos volcánicos de Canarias, hay una sensibilidad común que entiende la gastronomía como expresión de identidad, biodiversidad y memoria. En Laura Hernández Espinosa reconocemos una creadora afín: alguien que bebe de lo ancestral para construir lo nuevo, que investiga para emocionar y que transforma lo invisible en experiencia.

Hoy, en *Canariasgourmet.es*, tenemos el privilegio de abrir un diálogo con ella. Una conversación que no solo habla de cocteles o destilados, sino de territorios, silencios, mujeres que crean, y del futuro de una coctelería que ya no se limita a la barra, sino que narra –sorbo a sorbo– el alma de un país.

Entrevista Laura Hernández Espinosa

Canariasgourmet!. – ¿Cómo se transforma un ecosistema en un destilado? ¿Cuál es el primer paso cuando decides que un paisaje como el Páramo debe convertirse en líquido?

Laura Hernández. – Empiezo observando y entendiendo el entorno. Me interesa cómo las comunidades se relacionan con su paisaje y qué productos surgen de esa relación. A partir de allí identifico los ingredientes que pueden representar y busco que la bebida los traduzca de manera coherente. No pretendo copiar la naturaleza, sino interpretarla desde la técnica y la memoria. Algunas interpretaciones son de manera subjetiva y otras de manera literal.

Territorio Páramo es un ejemplo de interpretación literal. El destilado traduce las condiciones reales del ecosistema andino: la humedad constante, la vegetación resinosa y el frío limpio del aire de altura. Está elaborado con **laurel de cera** (*Morella parvifolia*) y **romero de páramo** (*Linochilus rosmarinifolius*), dos especies endémicas que condensan la esencia del bioma y evocan el aroma herbal y fresco de los lugares donde nacen los ríos.

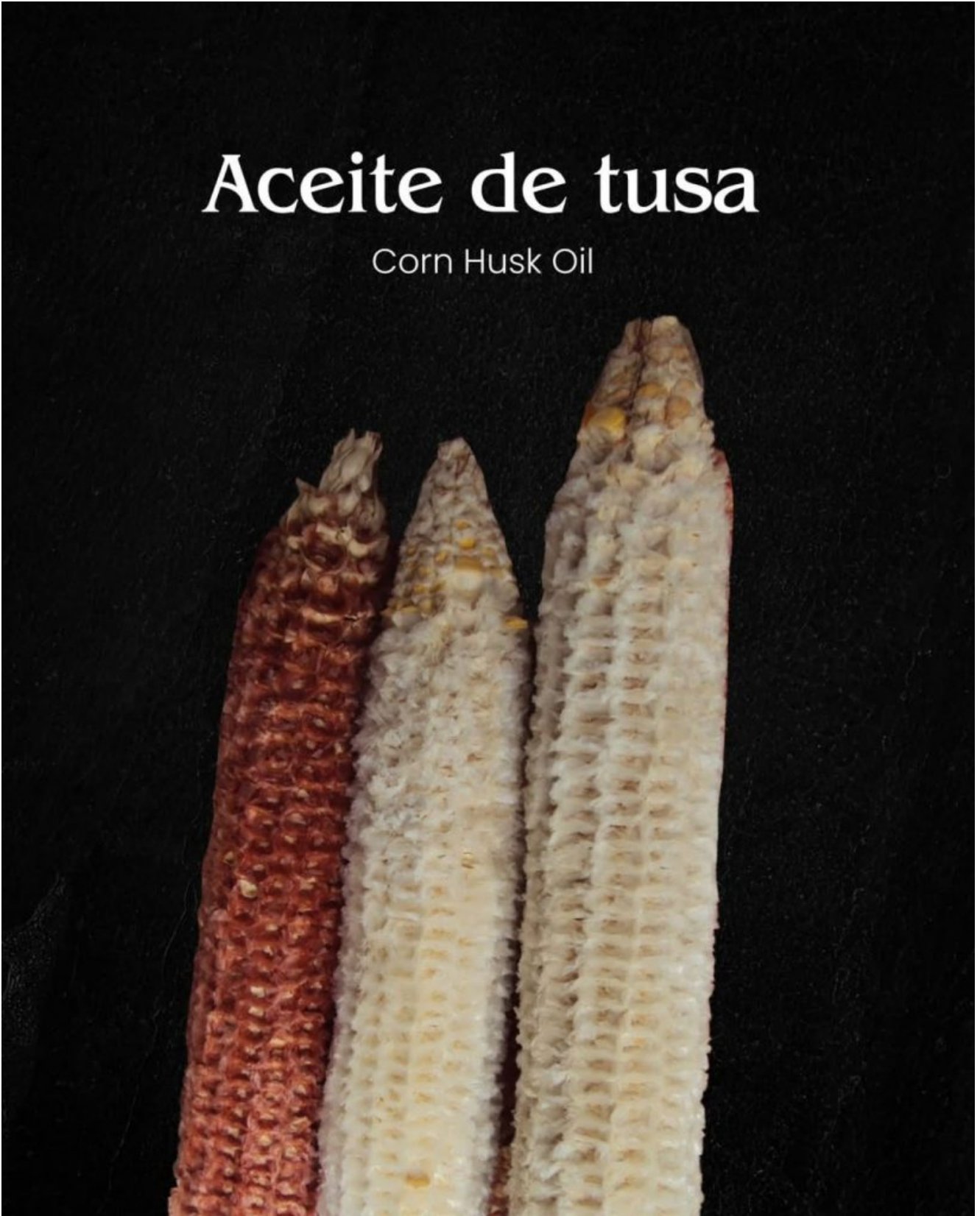
El Maíz / The Maize



Arcana

Aceite de tusa

Corn Husk Oil

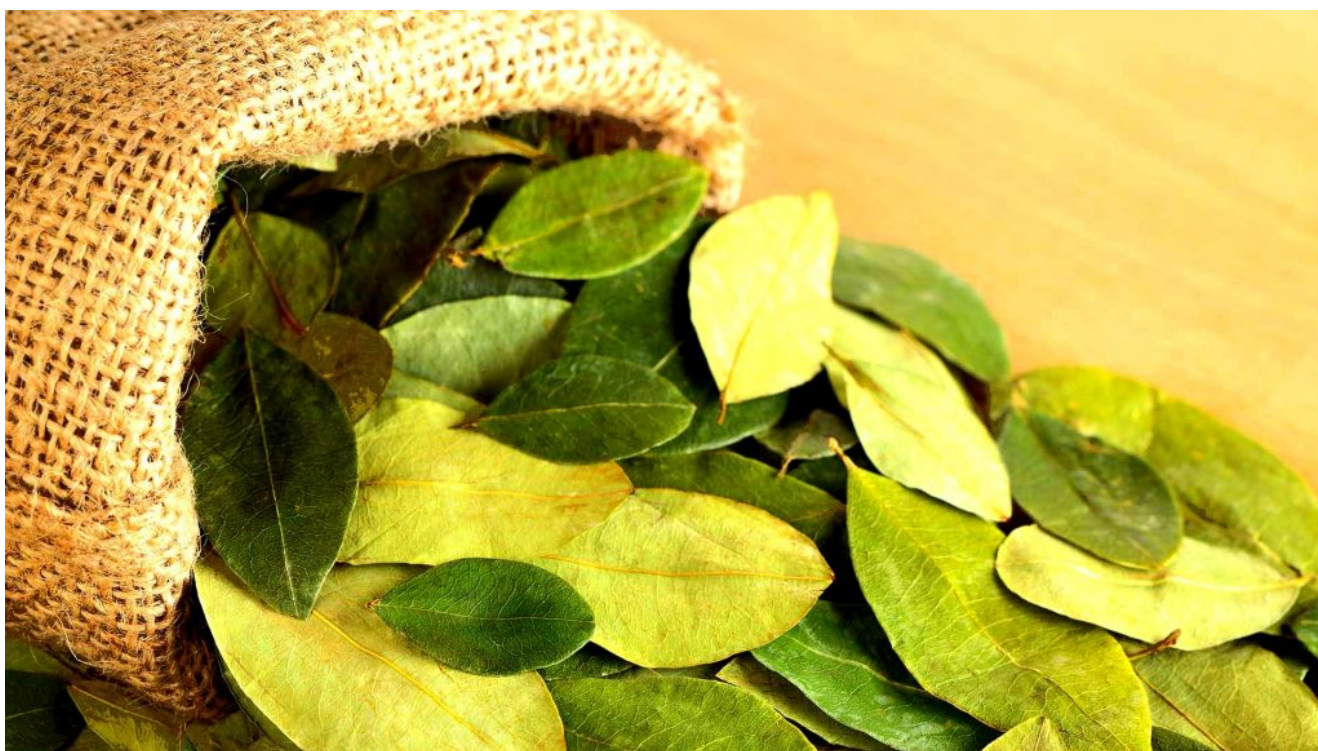


Territorio Montaña, en cambio, se entiende desde una mirada subjetiva. Más que reproducir el entorno físico, busca capturar una emoción: el trabajo paciente de los campesinos, el olor a fruta madura y la vitalidad de la altura. Su base es **lagulupa** (*Passiflora edulis Sims*), acompañada de **curuba**

(*Passiflora tripartita* var. *mollissima*) y una pequeña proporción de **hoja de santacruz** (*Astronium graveolens*), que aportan un perfil floral, ácido y verde.

Canariasgourmet!. – ¿Cuál fue el primer ingrediente endémico que te emocionó al probarlo destilado? ¿Hay alguno que todavía se te resista?

Laura Hernández. – La hoja de coca fue el primero. Más allá de sus connotaciones históricas, me impresionó su elegancia aromática, su frescura verde y la limpieza del destilado. Tiene una presencia sobria, parecida al matcha, pero con una profundidad vegetal.



Hoja de coca

El higo chumbo es el que más me reta. En el desierto, la chumbera (*Opuntia ficus-indica*) florece a pesar de la escasez de agua lo que lo hace retador para conseguir los grados brix necesarios para fermentar y luego destilar. Además dependiendo de las partes del fruto utilizadas como el hollejo o la pulpa varía considerablemente el perfil organoléptico del destilado.

Canariasgourmet!. – Tus bebidas se construyen con la misma profundidad que un plato. ¿Cómo crees que debería cambiar la percepción de la coctelería dentro del mundo gastronómico?

Laura Hernández. – Creo que las bebidas deberían entenderse como una expresión creativa con la misma profundidad conceptual y narrativa dentro del mundo gastronómico. Un menú de cocteles es un cuerpo de obra que puede leerse como una serie artística o como un álbum musical, donde cada creación responde a una idea mayor. En mi caso, cada cóctel forma parte de un relato que dialoga con el territorio y la biodiversidad pero también con la estética y la emoción.

El Maíz / The Maize



Arcana

Aceite de tusa

Corn Husk Oil



Así como un chef estructura su menú para contar una historia a través de los sabores, un diseñador de bebidas puede hacerlo a través de aromas, texturas y matices. Creo que cuando la coctelería se concibe de esta manera, deja de ser un

complemento del plato para convertirse en una experiencia por derecho propio, una forma de pensamiento y de creación dentro del lenguaje gastronómico.

Canariasgourmet!. – En un mundo de barras que tiende a la espectacularidad, tú has apostado por la raíz, la memoria y lo local. ¿Es también una forma de resistencia?

Laura Hernández. – Siempre me he sentido como bicho raro en el mundo del bar, porque mi formación es académica y mi aproximación viene más desde la antropología, la biología y la cultura que desde el entretenimiento. Para mí, la barra es solo la punta del iceberg, un punto de encuentro donde se materializa un trabajo más amplio de investigación, territorio y reflexión. A veces me cuesta conectar con la idea de la espectacularidad porque no me identifico con el rol de animadora detrás de la barra, ni con esa necesidad de estar siempre en modo festivo o incluso beber más de la cuenta para encajar. Creo que la resistencia está en sostener una propuesta con sentido, en hacer del bar un espacio de pensamiento y de disfrute consciente.



Canariasgourmet!. – ¿Tus bebidas te permiten decir cosas que no podrían contarse de otra manera? ¿Has vivido momentos donde sentiste que una persona te entendió mejor a través de un sorbo que de una conversación?

Laura Hernández. – Todo el tiempo. Mis bebidas son, en muchos casos, mi lenguaje más claro. A través de ellas puedo expresar matices, territorios e historias que no caben en las palabras. Me ha sucedido en varias ocasiones que una persona, al probar

un cóctel o un destilado, comprende de inmediato algo que yo no habría podido explicar.

Canariasgourmet!. – ¿Qué importancia le das al silencio y al ritmo interior al momento de crear? ¿Cómo sabes cuándo una bebida está “terminada”?

Laura Hernández. –La decisión es técnica, pero también emocional y subjetiva. Una bebida está lista cuando los elementos logran equilibrio sin que ninguno sobresalga. Es un proceso de ajuste, de probar, afinar y volver a probar hasta que el resultado comunique exactamente lo que quiero decir.

Canariasgourmet!. – ¿Qué papel juega tu hermana...perdón, tu madre, Leonor Espinosa, en tu mirada creativa? ¿Qué heredaste de su forma de entender la cocina y el arte?

Laura Hernández. –Ja ja ja. No es la primera vez que nos confunden. Crecí viendo cómo convertía sus ideas en proyectos con impacto. De ella aprendí a unir lo estético con lo ético y a entender la gastronomía como una herramienta de transformación. Compartimos la convicción de que la creatividad tiene sentido cuando genera conocimiento y desarrollo.

Canariasgourmet!. – Has sido reconocida como la mejor sommelier de América Latina y estás en el top mundial de bares. ¿Qué responsabilidad implica ser referente

desde el sur global?

[@50BestBar](#)

Laura Hernández. – Implica representar una mirada distinta. Desde Latinoamérica podemos construir modelos propios y dejar de vernos a través de los parámetros europeos, (sin desconocerlos e integrarlos). Hay una enorme diversidad cultural, geográfica y botánica que todavía no se ha explorado del todo. Ser referente significa demostrar que el rigor y la innovación también nacen aquí, con identidad y autonomía.

THE
WORLD'S
50
BEST
BARS
2025
powered by
Perrier

No. 68

**LA SALA
DE LAURA**

BOGOTÁ



Leo Espinosa y Laura Hernández Espinosa

Canariasgourmet!. – ¿Cuál ha sido el maridaje más inesperado –y exitoso– que has logrado con tus destilados?

Laura Hernández. – Maridar es una de las partes más importantes de mi trabajo en Leo y en La Sala de Laura. Uno de los que recuerdo de La Sala de Laura, es una seta braseada en sus propios jugos con mantequilla avellanada, crema de macadamia y sal de Manaure. Lo maridamos con El Tucán, de la serie Avistamiento, elaborado con Territorio Montaña, destilado de passifloras, gin, cordial de macambo, macadamia, ajonjolí y un aperitivo de vino blanco. La acidez de las passifloras y la untuosidad de las nueces crean tensión y equilibrio, realzaban la textura del hongo. Otro fue un cachete de cerdo, base de frijol diablito de los Montes de María y un crocante obtenido del colágeno del propio cerdo,

que servimos con El Café, de la serie Arcana: café de Huila, oleo de plátano y un cierre de cacao. Las notas tostadas y el amargor iban de maravilla.

Canariasgourmet!. – ¿Cuál es tu sueño aún pendiente en el universo de las bebidas? ¿Un destilado imposible, una colaboración, un territorio aún por explorar?

Laura Hernández. – Sueño con crear una línea de vinos de fruta colombianos, elaborados con técnicas enológicas aplicadas a frutas tropicales. Me interesa explorar cómo el conocimiento del vino puede dialogar con ingredientes como el tamarindo, la gulupa, el tomate de árbol, la piña o el mango, que tienen una acidez y un [potencial aromático](#) extraordinarios. No busco replicar el vino tradicional, sino entender cómo la biodiversidad del país puede reinterpretarse a través de fermentaciones controladas, crianza y métodos que se aplican normalmente a la uva. Estoy trabajando en ello...

El Frailejón / The Frailejon



Arcana



Territorio Páramo

Territorio Páramo



Uchuva

Golden Berry

Leche vegetal de canelo de páramo

Canelo plant-based milk



El Frailejón / The Frailejon



Arcana

Canariasgourmet!. – Para cerrar esta

conversación tan rica en matices como uno de tus destilados, nos encantaría pedirte dos recomendaciones de vinos –los que tengas más presentes ahora, por emoción, por recuerdo o por descubrimiento–. Y, por supuesto, agradecerte profundamente tu tiempo, tu generosidad y la belleza de tu trabajo. Ha sido un verdadero placer compartir este espacio contigo.

Hablan los expertos...

Laura Hernández. – Un Grüner Veltliner de Weingut Bründlmayer, un vino austríaco que admiro por su pureza, precisión y su capacidad para expresar el terruño. Y un Frappato de Arianna Occhipinti, que me interesa por su equilibrio entre frescura, fineza y una visión contemporánea de la tradición siciliana.