

Del Vega Sicilia al Assyrtiko: el Top Ten de vinos de Iván Monreal

Iván Monreal no llega a este **Top Ten** desde la teoría, sino desde una carrera forjada entre salas de alta cocina europeas, campeonatos de sumillería y un regreso consciente a Canarias como territorio de futuro. De **Gran Canaria a Alemania, Francia o Italia**, pasando por restaurantes con **estrellas Michelin** y títulos como mejor **sumiller de Canarias** y **subcampeón de España**, su mirada sobre el vino mezcla disciplina centroeuropea, sentimiento atlántico y una fe firme en el potencial **volcánico** de las islas.

Desde esa experiencia, y hoy al frente de la sumillería en Palacio Ico, en Teguiise, su selección recorre desde los grandes iconos clásicos como **Vega Sicilia “Único”** o Castillo Ygay hasta vinos de paisaje tan precisos como los **canarios**, los riesling alemanes o los blancos extremos de Santorini, componiendo un mapa líquido tan personal como exigente.

Iván Monreal Top Ten 2025

1. Suertes del Marqués “Vidonia” – DO Valle de La Orotava

[@SuertesdelMarques](#)



Dentro de la selección de Iván Monreal, **Vidonia** de [Bodegas Suertes del Marqués](#) aparece como uno de los grandes blancos de referencia del vino canario actual. Nace de **Listán Blanco** procedente de viñedos viejos en **cordón trenzado** sobre laderas de origen volcánico en el [Valle de La Orotava](#), y se fermenta y cría en barricas de roble francés con trabajo de lías, afinando su carácter salino y su marcada mineralidad.

En la copa se percibe como un blanco tenso y profundo, con notas de fruta blanca y de hueso, matices cítricos y un ligero toque ahumado que remite de forma directa al paisaje atlántico

de la zona. Es, en definitiva, un vino de territorio, con estructura, frescura y personalidad, ideal para acompañar cocina de mar: pescados grasos, mariscos y salsas marineras que necesitan un blanco con carácter.

«Salino, profundo y elegante; un blanco volcánico de referencia en Canarias».

2. Mirador de Adra “Hoya Grande” Baboso Negro 2022 – DO El Hierro (tinto)

[@BodegaMiradordeAdra](#)



Directo, desde la isla de **El Hierro**, en los viñedos de Hoya Grande, llega este tinto de [Bodega El Mirador de Adra](#) elaborado con **100 % Baboso Negro**, una de las uvas autóctonas más interesantes del mapa del **vino canario**. Es un vino de parcela y de territorio: controles de maduración antes de vendimiar, fermentación con levaduras indígenas y una crianza posterior en barricas de roble francés que busca respetar la fruta y el **paisaje volcánico** más que marcar el vino con madera.

Con sus 14 % vol., se mueve en esa franja en la que la concentración no está reñida con la finura y en la que El Hierro se expresa con acento propio dentro del conjunto de tintos canarios que forman este Top Ten.

A la vista muestra un rojo granate intenso con reflejos violáceos. En nariz aparecen moras maduras, frutos del bosque, notas florales y especias suaves, todo sostenido por un fondo mineral muy marcado por el suelo de ceniza y lava. En boca se percibe un tinto de cuerpo medio-alto, con fruta precisa, tanino fino y una acidez que aporta frescura atlántica y alarga el recorrido, rematando en un final largo, elegante y ligeramente salino. Es una de esas botellas que funcionan de maravilla con carnes rojas poco hechas, cabrito, cochino negro, pequeños guisos de caza y quesos curados canarios, y que al mismo tiempo ayudan a entender por qué **El Hierro** empieza a sonar cuando se habla del nuevo potencial tinto de los **vinos de Canarias**.

«Un tinto volcánico de gran personalidad: fruta precisa, mineralidad marcada y una elegancia que lo sitúa entre las joyas emergentes de Canarias».

3. Vega Sicilia “Único” – DO Ribera del Duero (tinto)

[@VegaSicilia](#)



VEGA-SICILIA

COSECHA

“ÚNICO”

Ribera del Duero

Doradovicius de Tingo

Maquila de Che y Glosa Dactilus de Duso

Fome su Xosnates de Menma du 1877

Pladoits ta Che ly Chium Jijayouit de Dicos

Expensum, Finisloos de Resotone 131377

Qras. Etadits de Ritans

Tepesibote vorovemonat Os Ronotove 1890.18



EN6C2T216AS25 DIO LA FRCKIG263

RIKAKTOSKSCCIA.0.4

FALSTORA DE EEDS PIANRS51 R02H

Fos besos ve bek onugulis sorvis cri sindutis ilalto

seridrele thidica fietis noos. 0.602 ritupodis 1 1898

Onis lipases

Di cokliust des. Aridit EudoOlip. de at

Nº 031892

BODEGAS VEGA SICILIA S. A.

Is Planfonne

Vega Sicilia

CPS. R. 1 1893

Nº 20189K. 127K

BODEGAS VEGA S.C.L.

En el capítulo de los grandes nombres del vino español, [Vega Sicilia "Único"](#) ocupa, en la selección de Iván Monreal, el lugar del mito. No es solo un icono de la **DO Ribera del Duero**, sino el tinto que durante décadas ha marcado el listón de lo que puede ser un vino de guarda en España: tiempo, paciencia y una manera muy particular de entender la mezcla entre Tinto Fino (Tempranillo) y un toque de Cabernet Sauvignon.

Viñas viejas, rendimientos bajos y una crianza larguísima en distintos recipientes de roble se traducen en un estilo inconfundible, donde el protagonismo no recae en la potencia, sino en la capacidad de evolucionar en botella y seguir ofreciendo matices año tras año.

Es el vino que muchos sumilleres eligen como referencia cuando quieren explicar qué significa, de verdad, la palabra "clásico".

En la copa suele presentarse con un color granate profundo, ya con ribetes teja en las añadas más evolucionadas. El perfume es lo que lo delata: capas de fruta roja y negra, notas balsámicas, recuerdos de tabaco y cuero fino, especias dulces, tierra húmeda, maderas nobles integradas... un conjunto que no se agota en una sola aproximación.

En boca entra amplio, envolvente, con tanino finísimo, acidez todavía viva y un final larguísimo que va cambiando mientras se oxigena en la copa. Es un vino que pide tiempo, servicio cuidadoso y una mesa a la altura: caza, guisos de larga cocción, piezas nobles a la brasa o simplemente una conversación sin prisa. Dentro del **Top Ten de Iván Monreal**, "Único" funciona como el gran eje clásico frente al que dialogan el resto de vinos: los canarios volcánicos, los tintos atlánticos y los blancos extremos de otras latitudes.

«Majestuoso, complejo e inagotable. El gran clásico del vino español».

4. Dominio do Bibeí “La Cima” – DO Ribeira Sacra (tinto)

[@DominiodoBibeí](#)



Desde las laderas casi verticales que se asoman al [río Bibey](#),

en la parte ourensana de la **Ribeira Sacra**, llega “La Cima”, el tinto con el que Dominio do Bibei demuestra hasta dónde puede llegar la **Mencía** cuando se trabaja en clave de paisaje. Viñedo viejo, suelos pobres y clima atlántico de montaña se combinan aquí con vendimia manual en pequeñas cajas, selección rigurosa de racimos y fermentaciones que alternan depósitos y fudres de madera.

La crianza, larga pero medida, utiliza el roble como un simple soporte: acompaña y afina, sin tapar la expresión del viñedo ni cargar el vino de extracción innecesaria. El resultado es un tinto que habla más de pendiente, bruma y granito que de músculo o exceso de madera.

En la copa, “La Cima” se muestra elegante y profundo, con una nariz de fruta roja fresca, violetas, hierbas finas y un trazo mineral casi pedregoso. En boca destaca por su carácter etéreo: tanino delicadísimo, nervio atlántico, frescura constante y una sensación aérea que se alarga sin necesidad de volumen desmedido. Es uno de esos **tintos de paisaje** que sitúan a la Ribeira Sacra entre las zonas más interesantes de España y que, dentro del **Top Ten** de Iván, funcionan como contrapunto sutil a la solemnidad de vinos como **Único** o **Castillo Ygay**.

Nota de Iván Monreal: «Elegante, profundo y etéreo. Mencía de altísima pureza, con una finura atlántica que la sitúa entre los grandes tintos de España».

5. Castillo Ygay Gran Reserva Especial – DOPa Rioja (tinto)

[@MarquesdeMurrieta](#)



En la selección de Iván, el lugar reservado a Rioja lo ocupa [Castillo Ygay Gran Reserva Especial](#), el gran emblema tinto de **Marqués de Murrieta**. Procede del pago **La Plana**, unas 40 hectáreas plantadas en 1950 en la zona más alta de la Finca Ygay, sobre suelos arcillo-calcáreos.

Allí nacen las uvas de **Tempranillo (81 %)** y **Mazuelo (19 %)** que, tras una vendimia manual con doble selección, fermentan por separado en acero inoxidable antes de pasar a una larga crianza: 34 meses en barricas de roble americano para el Tempranillo y otros 34 en roble francés para el Mazuelo, seguidos de una estancia adicional en hormigón antes del embotellado.

No es solo un gran reserva más: es la interpretación más ambiciosa de la casa, pensada para envejecer décadas y mantenerse firme en la cima de los tintos de guarda españoles.

En la copa se muestra con un color rubí-granate profundo y brillante. La nariz es amplia y muy compleja: fruta roja y negra (picota, ciruela), hojas de té, cedro, trufa, hierbas mediterráneas, cuero fino, tabaco, especias dulces y ahumados muy elegantes de la crianza.

En boca entra envolvente, con tanino pulido, estructura poderosa y una acidez viva que equilibra el conjunto y alarga el recorrido, dejando un final larguísimo y sereno, pero todavía lleno de energía. Es un vino ideal para grandes piezas de carne, caza, guisos de larga cocción, setas y trufa, y uno de esos tintos que justifican por sí solos abrir una botella y dejar que la conversación gire en torno a ella.

«Un Rioja monumental, equilibrado, profundo y con una longevidad extraordinaria».

Sassicaia – Bolgheri D.O.C. (Italia)

[@TenutaSanguido](#)



Exprimido en las laderas pedregosas de Bolgheri, a un suspiro del mar Tirreno, [Sassicaia](#) es el Cabernet mediterráneo que cambió para siempre la historia del **vino italiano**. Elaborado con **Cabernet Sauvignon** y **Cabernet Franc**, dibuja un tinto de alma bordelesa pero acento toscano: fruta negra precisa, cassis, tabaco fino, cedro, grafito y hierbas mediterráneas sobre un tanino sedoso y una acidez que le permite envejecer con elegancia durante décadas.

La crianza en barrica de roble francés

termina de pulir ese perfil profundo y equilibrado que lo ha convertido en referencia obligada entre los grandes vinos del mundo.

En palabras del sumiller, es *“sedoso, armónico y elegante; el supertoscano más influyente de la historia moderna”*, una botella que en su **Top Ten** actúa como bisagra entre los clásicos españoles de guarda y la gran iconografía internacional, demostrando hasta dónde puede llegar un paisaje marítimo y pedregoso cuando se trabaja con paciencia, precisión y una idea muy clara de estilo.

7. Egly-Ouriet “Grand Cru Brut Tradition” – AOC Champagne (espumoso)

[@EglyOuriet](#)



En la parte más gastronómica del listado aparece **Egly-Ouriet Grand Cru Brut Tradition**, un **Champagne de culto** nacido en **Ambonnay** y otros pueblos Grand Cru de la Montagne de Reims. La base del coupage es la **Pinot Noir** (en torno a dos tercios), completada con **Chardonnay** y, según la añada, un pequeño porcentaje de Pinot Meunier. Viñedos Grand Cru, rendimientos bajos y una viticultura de bisturí marcan el carácter de este espumoso, que fermenta en depósito y en parte en barrica, con maloláctica parcial y una **crianza prolongada sobre lías** -a menudo por encima de los 36 meses-.

El dosage es muy contenido, lo que refuerza un perfil seco, serio y abiertamente vinoso, pensado tanto para el aperitivo como para la alta cocina.

En la copa muestra un dorado intenso y una **burbuja finísima y persistente**. La nariz despliega pera, manzana asada y cítricos maduros, acompañados de brioche, frutos secos y un fondo claramente mineral y calcáreo, marca de su origen. En boca combina ataque seco, textura cremosa por el trabajo de lías, gran tensión y profundidad, con una acidez vibrante que sostiene un final largo y ligeramente goloso.

Es un **Champagne Grand Cru** ideal para mariscos, pescados grasos, aves, salsas cremosas y platos con fondo de umami - setas, trufa, cocina japonesa con cierta grasa-, y en el Top Ten de Iván representa ese lado de Champagne que se piensa como vino de mesa más que como simple brindis festivo.

«Champagne de culto: vinoso, preciso y con una profundidad impresionante. Pura artesanía».

8. Schlossgut Diel “Dorsheimer Goldloch” Riesling GG – Nahe (blanco)

[@SchlossgutDiel](#)



Desde la empinada viña de **Goldloch**, en Dorsheim, este **Riesling seco** de [Schlossgut Diel](#) representa el lado más quirúrgico y preciso del blanco en la selección de Iván. Se trata de un **VDP Grosses Gewächs (GG)**, la categoría equivalente a un Grand Cru alemán, elaborado con **100 % Riesling** en la región del **Nahe**, a partir de un pago de suelos pedregosos y cargados de cuarzo que imprimen tensión y una mineralidad muy marcada.

No es un vino pensado para deslumbrar por

volumen, sino para afinar el trazo: cuerpo elegante, acidez alta y una expresión de terruño que pone el foco en la piedra antes que en la madera.

Con unos 12,5 % vol., se mueve en un equilibrio muy medido entre energía, finura y capacidad de guarda. En la copa luce un color pajizo dorado muy limpio y brillante. El perfil aromático juega con fruta amarilla jugosa (melocotón, albaricoque), cítricos finos, notas florales y un fondo de piedra mojada y tiza que refuerza esa sensación de **vino mineral** casi dibujado a lápiz.

En boca combina tacto sedoso y mucha tensión: acidez viva, matices cítricos y especiados y un final persistente, ligeramente salino y muy refinado, de esos que parecen no acabarse. Es un blanco ideal para pescados delicados, mariscos, tartares y cocina de alta fineza, donde su acidez limpia el paladar plato tras plato.

En este **Top Ten**, ocupa el lugar del blanco de pureza extrema: un **Riesling** que habla de luz fría, roca y tiempo en botella, y que dialoga de tú a tú con los vinos volcánicos canarios desde otra latitud, pero con la misma obsesión por el suelo.

«Tenso, mineral y luminoso. Un Riesling seco de altísima pureza y finura».

9. Hatzidakis “Assyrtiko de Louros” – Santorini PDO (Grecia, blanco)



En la parte más radical del listado aparece **Hatzidakis “Assyrtiko de Louros”**, uno de esos vinos blancos que se explican casi más por el lugar que por la técnica. Nace en **Santorini**, isla de suelos volcánicos extremos, muy pobres, castigados por el viento y por una luz casi cegadora, donde la variedad **Assyrtiko** se ha convertido en emblema absoluto del **vino griego** contemporáneo.

Viñas viejas, rendimientos muy bajos y un trabajo de bodega respetuoso dan como resultado un **blanco seco volcánico** de enorme concentración, pensado para envejecer y para mostrar, sin filtros, la dureza y la belleza del paisaje que lo

origina.

Por la limitada producción y la rapidez con la que se agotan las añadas, esta referencia se presenta simplemente como Hatzidakis “Assyrtiko de Louros” – Santorini PDO, sin fijar cosecha concreta en la ficha.

En copa suele mostrarse con un amarillo intenso y reflejos dorados, que ya insinúan madurez de fruta y densidad. La nariz combina cítricos maduros, fruta de hueso, notas salinas y ahumados muy finos que recuerdan a piedra volcánica caliente y brisa marina.

En boca manda la estructura: mucha tensión, acidez alta, textura casi glicérica y un final larguísimo donde la salinidad y la mineralidad extrema se convierten en protagonistas. Es un vino que pide platos serios -pescados grasos, cocina marinera contundente, cocina japonesa o mediterránea con fondo umami- y que, dentro del **Top Ten de Monreal**, funciona como el blanco de paisaje más radical: un espejo griego en el que se miran los grandes **vinos volcánicos canarios**, pero desde otra latitud y con el mismo culto al suelo.

«Un blanco volcánico formidable: densidad, tensión y una salinidad que marca el carácter extremo de Santorini».

10. Albert Mann “Grand Cru Hengst” Pinot Noir – Alsace Grand Cru A.O.C. (Francia)

[@DomaineAlbert](#)



En el cierre del **Top Ten** de Iván aparece un tinto que juega en otra liga: el **Pinot Noir** de [Albert Mann](#) procedente del **Grand Cru Hengst**, uno de los viñedos históricos de Eguisheim y uno de esos pagos donde el suelo manda. Aquí la Pinot se trabaja con rendimientos bajos, selección masal propia y una crianza muy medida en roble francés, más pensada para pulir que para

imponer madera.

El resultado es un vino de parcela, seco, de estructura media-alta y acidez viva, que no busca ser un “vino potente”, sino un tinto de raza, afinado en el tiempo y en el detalle.

En nariz despliega fruta roja vibrante -cereza, frambuesa-, ligeras notas de fruta negra, flores (violeta, rosa), especias finas y un fondo terroso y calcáreo que habla claramente del **terruño de Hengst**. En boca entra preciso, con tanino fino pero presente, mucha energía y un recorrido largo sostenido por la acidez. Es un vino ideal para aves, cocina de otoño, setas y platos con salsas ligeras, donde su finura brilla sin imponerse.

Iván lo describe como, *“un Pinot Noir vibrante y sofisticado, que combina precisión borgoñona con energía alsaciana”*: la mejor manera de demostrar que también en Alsacia, cuando el viñedo es grande y la mano de bodega es precisa, la Pinot puede ganar profundidad sin perder frescura.

Hablan los Expertos: Diego Ternel “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.

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 felicitarme 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.

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.