39 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 12 - 16 abril 2026

El mejor sumiller de España está en Salón Gourmets

La cultura de la sumillería tiene su hueco durante el Salón Gourmets (SG) en el 31º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor copatrocinado por Bodegas Avelino Vegas.

La Feria líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad busca, una edición más, al Mejor Sumiller de España en el 31º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor. Con dos días de competición y 47 sumilleros presentados, se trata de unos de los certámenes más aclamados del SG ya que el ganador, representará a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Sommelerie Internationale).

Como es habitual, el campeonato contará con el patrocinio de Tierra de Sabor, el sello de calidad de los alimentos de Castilla y León que cuenta con más de 100 productos diferenciados y 40 empresas que ya cuentan con reconocido marchamo. Y como copatrocinador, Bodegas Avelino Vegas, que celebra su 75 aniversario con la tercera generación incorporada a su equipo elaborando vinos de calidad tanto en la DO Rueda como en Ribera del Duero.

El campeonato nacional consta de dos fases: la semifinal que tendrá lugar el miércoles 15 de abril en el Escenario Gourmets (Pabellón 6A26) donde los concursantes deben enfrentarse a un examen teórico con pruebas audiovisuales, una cata de dos vinos e identificación del producto. Para elegir a los mejores que llegan a esta semifinal, las asociaciones regionales organizan los concursos clasificatorios que otorgan representación a los sumilleros ganadores de cada comunidad autónoma durante los meses de febrero y marzo.

Los 3 mejores pasan a la gran final que se celebra al día siguiente en la misma ubicación. En este caso, los finalistas tienen que demostrar su conocimiento de los vinos a ciegas, tanto de la identificación de una carta entrena, además de evaluar su habilidad en la identificación de una bebida y la decantación y servicio de una botella de vino.

Esta edición contará con un jurado profesional compuesto por Custodio Zamarra (sommelier), Víctor Gómez (Bodegas Avelino Vegas), Rafael Bellido (presidente de la Unión Española de Sumilleres) y Carles Aymerich (Director del Comité Técnico de UES).

Masterclasses con los vinos de Castilla y León

Tierra de Sabor y Bodegas Avelino Vegas ofrecerán a los aspirantes dos masterclasses respectivamente en las que mostrarán la calidad de los vinos de la Comunidad Autónoma. Fernando Mayoral, campeón del concurso en 2024 será el encargado de dirigir la cata de Tierra de Sabor bajo el título "Los vinos de Castilla y León: Un viaje por la Tierra diversidad", en la que se podrá disfrutar de referencias como: Dominio de la Sierra Blanco 2024, Eresma Godello sobre lías 2024, Tempesta Manetti 2025, Picantal 2018, Otero Mencía Crianza 2018, Santo Syrah Pago Heredad de Urueña 2018, Torralvo Vizcarra Gran Reserva 2015 y Dorado de Alberto Rueda.

Por su parte, Fernando Vegas, propietario de la bodega Avelino Vegas y José Manuel Corrales, director técnico y enólogo, ofrecerán la masterclass "Vinos de Familia" con las siguientes etiquetas: Circe Verdejo 2025, Isabel Arranz, carácter 2024, Noite Prieto picudo 2025, Avelino, Vegas Aureo 2021 y Avelino Vegas 100 aniversario 2018.

Acreditación prensa

Del 13 al 16 de abril 2026 en Ifema Madrid #SG26

Debido a las obras que se están llevando a cabo en Ifema Madrid, Grupo Gourmets recomienda desplazarse en transporte público, especialmente en Metro (Línea 8, estación Feria de Madrid), con conexión directa al aeropuerto y al centro de Madrid.

Patrocinadores

Organiza y Medios Corporativos

Grupo Gourmets · THE GOURMETS · GUÍA VINOS GOURMETS

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Spain's best sommelier is at Salón Gourmets

The world of sommeliers takes centre stage at Salón Gourmets during the 31st Sommeliers Spanish Championship Tierra de Sabor, co-sponsored by Bodegas Avelino Vegas.

The World's leading International Fine Food and Beverages Fair is once again seeking to crown Spain's Best Sommelier at the 31st Sommeliers Spanish Championship Tierra de Sabor. Spanning two days and 47 sommeliers, this is one of the most acclaimed competitions at SG, as the winner represents our country at the Grand Association de la Sommelerie Internationale) World Sommelier Championship.

As usual it will be sponsored by Tierra de Sabor, the quality seal for food products from Castilla y León, which boasts over 900 member companies and 40 quality-marked products. This year, Tierra de Sabor and co-sponsors, Bodegas Avelino Vegas, which is celebrating its 75th anniversary with the third generation joining its team to produce quality wines in both Rueda and Ribera del Duero Designations of Origin.

The national championship consists of two stages: the semi-final, which will take place on Wednesday 15 April at the Gourmets Stage (Hall 6A26), where contestants must sit a theory test featuring audiovisual questions, a tasting of two wines, and product identification. To select the best sommeliers to reach this semi-final, regional associations organise qualifying competitions throughout February and March to identify the most skilled sommeliers from each region.

The top three go through to the grand final, which is held the following day at the same venue. In this case, the finalists must demonstrate their skills in a quick test, an oral wine tasting and the correction of an erroneous wine list, as well as being assessed on their ability to identify a drink and to decant and serve a bottle of wine.

This edition will feature a professional jury comprising, amongst others, Custodio Zamarra (sommelier), Víctor Gómez (Bodegas Avelino Vegas), Rafael Bellido (President of the Spanish Union of Sommeliers) or Carles Aymerich (Director of the Technical Committee of UES).

Masterclasses featuring wines from Castilla y León

Tierra de Sabor and Bodegas Avelino Vegas will each offer two masterclasses respectively, showcasing the quality of the wines from the region. Fernando Mayoral, winner of the 2024 competition, will lead the Tierra de Sabor tasting, entitled 'Zarcillo de Castilla y León Awards: The Triumph of Diversity', where attendees can enjoy wines such as: Dominio de la Sierra Blanco 2024, Eresma Godello on lees 2024, Tempesta Manetti 2025, Picantal 2018, Otero Mencía Crianza 2018, Santo Syrah Pago Heredad de Urueña 2018, Torralvo Vizcarra Gran Reserva 2015 and Dorado de Alberto Rueda.

Meanwhile, Fernando Vegas, owner of the Avelino Vegas winery, and José Manuel Corrales, winery technical director, will lead the masterclass 'Family Wines' masterclass featuring the following wines: Circe Verdejo 2025, Isabel Arranz, Carácter 2024, Noite Prieto Picudo 2025, Avelino, Vegas Aureo 2021 and Avelino Vegas 100th Anniversary 2018.

Accreditations for journalists

From 13 to 16 April 2026 at Ifema Madrid #SG26

Due to construction work being carried out at Ifema Madrid venue, Grupo Gourmets recommends arriving by public transport, especially by Metro (Line 8, Feria de Madrid station), with direct connections to the airport and Madrid city center.

Sponsors

Organizer & Media Partners

Grupo Gourmets · THE GOURMETS · GUÍA VINOS GOURMETS

Main Sponsors

Co-Sponsors

Collaborators

SG Cooperates with

Grupo Gourmets (Oficinas centrales)
Agustín de Foxá, 27, 4ª planta
28036 Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID. Av. Partenón 5. Madrid
13 al 16 de abril, 2026

www.gourmets.net · comunicacionsg@gourmets.net · Tel.: +34 915 489 051