vinetur

José Miguel Jáuregui representará a México en el Mundial de Sommeliers de Lisboa

La Asociación de Sommeliers Mexicanos lo proclamó Mejor Sommelier de México 2026 en San Miguel de Allende

lunes 8 de junio de 2026



José Miguel Jáuregui ha sido proclamado Mejor Sommelier de México 2026 tras imponerse en la Gran Final del Concurso Nacional de Sommeliers, celebrada este miércoles, 3 de junio, en San Miguel de Allende. Con este resultado, el profesional originario de Jalisco representará oficialmente a México en el ASI Best Sommelier of the World 2026, que se celebrará el próximo mes de octubre en Lisboa, Portugal, organizado por la Association de la Sommellerie Internationale.

La elección del representante mexicano se produjo durante la conmemoración del Día Internacional del Sommelier, en una jornada organizada por la Asociación de Sommeliers Mexicanos A.C. La entidad reunió en San Miguel de Allende a profesionales del vino, productores, restauradores, académicos, medios y aficionados para una programación centrada en la formación, el análisis del sector y el reconocimiento a distintas figuras de la industria.

Jáuregui, que reside en Los Cabos, explicó tras su victoria que el triunfo supone cumplir un objetivo perseguido desde hace años. El sumiller señaló que ganar el Concurso Nacional de Sommeliers 2026 significa concretar una meta que había buscado durante ocho o diez años a través de concursos y certificaciones, y añadió que para él es un sueño cumplido que apenas empieza con la vista puesta en el campeonato mundial.

La final se desarrolló ante un panel de jueces especializados y siguió estándares internacionales. Los finalistas tuvieron que superar una batería de pruebas pensadas para medir las capacidades que definen a un sumiller de alto nivel. Entre los ejercicios figuraron la elaboración de un cóctel clásico, el servicio profesional de champagne, la identificación de variedades de uva y origen mediante una cata comparativa, la cata oral de un vino tinto, la evaluación de bebidas destiladas en inglés, la decantación y servicio de vino tinto y una prueba de identificación de imágenes vinculadas con regiones, productores, variedades y cultura vitivinícola.

Desde la Asociación de Sommeliers Mexicanos subrayan que cada una de estas pruebas exigió precisión técnica, análisis sensorial, conocimiento teórico, dominio del servicio y capacidad de comunicación, con situaciones que reproducen el trabajo real en la alta gastronomía y la hospitalidad internacional.

Georgina Estrada, presidenta de la asociación, afirmó que el Concurso Nacional de Sommeliers representa la máxima expresión de la profesión en México. También señaló que la organización se siente orgullosa de haber celebrado la jornada en San Miguel de Allende y de contar con un representante que llevará el talento, la preparación y la pasión de la sommellerie mexicana al escenario internacional en Lisboa. A su juicio, el resultado refleja la evolución y la solidez alcanzadas por la profesión en el país.

La cita tuvo como sede San Miguel de Allende, localidad que la organización sitúa entre los principales destinos gastronómicos y de enoturismo de México. La asociación considera además que la celebración del concurso en este enclave refuerza el papel de Guanajuato en la promoción de la cultura del vino y de la hospitalidad.

Durante la jornada intervino Guadalupe Robles, secretaria de Turismo e Identidad del Estado de Guanajuato, quien defendió el papel del vino en la actividad turística del estado. La responsable autonómica sostuvo que el mundo del vino es un eslabón fundamental para el desarrollo turístico de Guanajuato y se dirigió a los sumilleres para reconocer su función como profesionales que venden los vinos mexicanos, interpretan años de trabajo en los viñedos y cuentan la historia del sector.

La programación comenzó con una clase magistral dedicada a los vinos de Guanajuato. Ramón Vélez, presidente de Uva y Vino Guanajuato, condujo una sesión centrada en la identidad, la diversidad y la evolución de esta región vitivinícola mexicana. Según trasladó la organización, los asistentes pudieron conocer de primera mano la calidad de los vinos elaborados en el estado.

Después se celebró la mesa redonda titulada “El consumo del vino en el mundo: retos para el futuro”. En ella participaron Salomón Abedrop, presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola; Luis Valdez, director general de Wine Advisor; Horacio Núñez, socio director de ISCAM; Luis Morones, director de vinos de Grupo Presidente; Sandra Fernández, directora de SFG Estrategias, y Carlos Borboa, director para las Américas del Concours Mondial de Bruxelles.

Los participantes analizaron la transformación del consumo de vino, las nuevas tendencias de mercado, la evolución de los canales de venta y el papel que, a su juicio, tendrá la sommellerie ante un consumidor más informado y exigente. La jornada incluyó además una exposición de vinos en la que productores, profesionales y asistentes intercambiaron experiencias, conocieron nuevas etiquetas y reforzaron relaciones dentro del sector.

La tarde quedó reservada para la Gran Final del Concurso Nacional de Sommeliers 2026. La asociación explica que la terna finalista afrontó pruebas de alta exigencia diseñadas con criterios internacionales. El programa concluyó con una ceremonia de

entrega de reconocimientos en la que, además de anunciar oficialmente a Jáuregui como representante nacional para el campeonato mundial, se distinguió al enólogo del año, la bodega del año y el sumiller del año.

El reconocimiento de Enólogo del Año 2026 recayó en Lourdes Martínez Ojeda, de Bruma, en Baja California. La profesional defendió la relación entre enólogos y sumilleres y afirmó que esa alianza es esencial, especialmente en una industria joven como la mexicana. Martínez Ojeda señaló que los enólogos trabajan entre barricas, viñedos y mostos, mientras que los sumilleres están en contacto con los consumidores y actúan como voz del sector.

La distinción de Bodega del Año 2026 fue para Viñedo San Miguel, en Comonfort, Guanajuato. Jorge Solís, director de la bodega, recibió el reconocimiento con palabras de agradecimiento a los trabajadores del proyecto, a la Asociación de Sommeliers Mexicanos y a los señores Cuadra, a quienes atribuyó la visión y la confianza que hicieron posible la iniciativa. Solís aseguró que la bodega seguirá trabajando por el vino mexicano.

El premio de Sommelier del Año 2026 fue para Manuel Negrete. El profesional definió el galardón como un privilegio y una responsabilidad, agradeció el apoyo recibido de su familia y de las personas que han sido mentoras en su carrera y llamó a seguir creando comunidad de manera responsable y a trabajar por el bien de la industria.

Georgina Estrada sostuvo además que la elección del representante nacional es un paso importante para reforzar la presencia de México en los escenarios internacionales del vino y para seguir impulsando la profesionalización de la sommellerie en el país.

Junto al reconocimiento como Mejor Sommelier de México 2026, José Miguel Jáuregui recibió una experiencia de capacitación en Burdeos, Francia, que formará parte de su preparación para el campeonato mundial de Lisboa. La celebración del Día Internacional del Sommelier terminó con Wine Casino, una actividad pensada para favorecer el intercambio entre profesionales, productores, sumilleres y aficionados al vino.

La Asociación de Sommeliers Mexicanos recuerda que es la única organización mexicana afiliada a la Association de la Sommellerie Internationale. La entidad trabaja en la formación, certificación y promoción de profesionales del vino y sitúa entre sus objetivos el refuerzo de la cultura enológica y de la representación de México en los principales encuentros internacionales de la profesión.