vinetur

Castilla y León coloca al mejor sumiller de España en Top 100 Sommelier

La comunidad reúne el 13% de la lista con Daniel Giganto al frente de la clasificación

martes 28 de julio de 2026



Bodegas Gancedo participó por tercer año consecutivo en la edición 2026 de Top 100 Sommelier España, una cita dedicada al reconocimiento de profesionales de la sumillería y del servicio de sala en España. La empresa vinculó su presencia al apoyo a estos perfiles de la hostelería y a las nuevas generaciones del sector.

El encuentro contó con Charlotte Hey y Agustín Trapero como conductores. Durante el acto se dio a conocer la lista de los cien sumilleres seleccionados en esta tercera edición.

Entre los datos difundidos por la organización figura el peso territorial de varias comunidades autónomas dentro de la clasificación. Castilla y León reunió el 13% de los sumilleres incluidos en la lista y aportó además al número uno de esta edición, Daniel Giganto, sumiller del restaurante MUNA, en Ponferrada.

La Comunidad Valenciana concentró el 19% de los integrantes del listado. Entre ellos figura Juanjo Soria, sumiller, director de sala y copropietario del restaurante Lienzo, en Valencia. La Comunidad de Madrid reunió el 20% de los nominados, con nombres como Gemma Vela Humanes, head sommelier del hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid.

En representación de Bodegas Gancedo, su presidente, José Cereijo, entregó los reconocimientos a los cinco jóvenes sumilleres incluidos en la categoría Top 5 Young Sommeliers. La bodega vincula esa participación a su apoyo a la formación y al relevo generacional dentro del sector.

Durante la cita, Gancedo habilitó un espacio de cata para los profesionales asistentes con varias referencias de su catálogo. En blancos se sirvieron Capricho Godello 2025, elaborado con uva 100% godello procedente del viñedo Lamas del Picón, en Canedo, y Herencia del Capricho Godello 2021, también 100% godello, con uva del viñedo Arganza, de cepas viejas.

En tintos, la bodega presentó Xestal Mencía 2024, elaborado con variedad 100% mencía procedente del viñedo San Miguel de Arganza, y Ucedo Mencía 2022, también 100% mencía, cuyas uvas proceden del viñedo Los Almendros, descrito por la empresa como un viñedo de cepas centenarias.

La compañía señala que todos los vinos servidos en esta cita son vinos de pago y ecológicos. Bodegas Gancedo añade que esta colaboración forma parte de su línea de apoyo a profesionales de la hostelería española y de su presencia habitual en encuentros ligados a la alta cocina y a eventos deportivos celebrados en España y Europa.

La bodega sitúa además esa actividad dentro de su proyecto vitivinícola en El Bierzo, donde afirma trabajar con la mayor extensión de viñedo viejo ecológico de la comarca.