Michele Manca获评2026年意大利最佳侍酒师

这位威尼托大区教育工作者兼顾问在佛罗伦萨决赛中胜出，赛事考察了品鉴、服务和沟通能力

2026年11月17日星期二



来自威尼托大区的侍酒师Michele Manca获意大利侍酒师协会评选为2026年意大利最佳侍酒师，并在佛罗伦萨举行的全国决赛中摘得Trentodoc奖。

结果于11月15日在Stazione Leopolda举办的Vitae in deguStazione活动上公布。意大利侍酒师协会（Associazione Italiana Sommelier，简称AIS）还在活动中发布了2027年《Vitae指南》，这是意大利重要的葡萄酒指南之一。Manca代表AIS威尼托大区罗维戈地区分会，因其推广葡萄酒文化、帮助培养餐饮专业人才的工作而获表彰。

决赛共有三名选手参加，他们接受了由历届获奖者、AIS代表、葡萄酒记者和Trentodoc研究所成员组成的评审团考核。评审内容包括专业知识、品鉴能力、沟通技巧和餐桌服务。

Manca是为餐饮业提供咨询服务的Sommelite公司的联合创始人。他还在阿德里亚的一所酒店与餐饮学校教授餐厅服务和销售。据AIS介绍，他的职业培训经历包括在大型酒店以及与Cipriani和Harry’s Bar相关的场所工作，地点涵盖威尼斯、伊维萨岛和阿布扎比。

在AIS内部，Manca担任品鉴师、课程主任和讲师，也参与英语授课项目。他此前已于2022年获评威尼托大区最佳侍酒师，这一荣誉使他成为今年全国赛事中实力突出的候选人之一。

Trentodoc研究所主席Stefano Fambri为获奖者颁奖。他在典礼后发布的评论中表示，侍酒师在连接葡萄酒、产地和消费者方面发挥着核心作用。他说，这一职责不止于品鉴和服务，还包括讲解生产者的工作，帮助公众加深对葡萄酒的理解。Fambri还指出，Trentodoc研究所与AIS自2016年起建立的合作关系，有助于推动意大利葡萄酒行业的培训和专业化发展。

AIS主席Sandro Camilli表示，对以推广葡萄酒文化为职业的专业人士而言，这一称号是最重要的目标之一。他说，赛事不仅奖励专业准备，也考验选手向公众传递知识与传统的能力。Camilli称，这项比赛体现了AIS更广泛的使命：投入教育、认可人才并提升意大利葡萄酒服务水平。

比赛分为半决赛和全国决赛两个阶段。首轮中，候选人须完成笔试，包括盲品、纠正酒单错误以及辨认餐酒搭配。晋级决赛的选手随后参加实践和理论考核，内容同样包括盲品和餐酒搭配，以及服务测试。

决赛还要求选手展示外语能力和公众演讲能力。这两项技能对于在餐厅、教育和葡萄酒推广领域工作的侍酒师而言，正变得日益重要。赛制旨在考察选手的综合能力和专业精确度，反映出意大利餐饮业对葡萄酒从业者提出的更广泛要求。