vinetur

Michele Manca ist Italiens bester Sommelier 2026

Der Dozent und Berater aus Venetien setzte sich im Finale in Florenz durch, das Verkostung, Service und Kommunikation prüfte

Dienstag, 17. November 2026



Michele Manca, Sommelier aus Venetien, wurde zum besten Sommelier Italiens 2026 der Associazione Italiana Sommelier gekürt. Beim nationalen Finale in Florenz gewann er den Trentodoc-Preis.

Das Ergebnis wurde am 15. November während der Veranstaltung Vitae in deguStazione in der Stazione Leopolda bekannt gegeben. Dort stellte die Associazione Italiana Sommelier, kurz AIS, auch ihren Vitae Guide 2027 vor, einen der bedeutendsten Weinführer des Landes. Manca, der die AIS Veneto im Raum Rovigo vertritt, wurde für seinen Einsatz zur Förderung der Weinkultur und für die Ausbildung von Fachkräften im Gastgewerbe ausgezeichnet.

Im Finale traten drei Kandidaten an. Eine Jury aus früheren Titelträgern, AIS-Vertretern, Weinjournalisten und Mitgliedern des Trentodoc Institute prüfte ihr Fachwissen, ihre Verkostungsfähigkeiten, ihre Kommunikationskompetenz und ihren Service am Tisch.

Manca ist Mitgründer von Sommelite, einem Beratungsunternehmen für die Gastronomie. Außerdem unterrichtet er Service und Verkauf an der Hotel- und Gastgewerbeschule in Adria. Nach Angaben der AIS umfasst seine berufliche Ausbildung auch Stationen in großen Hotels und in Betrieben mit Verbindung zu Cipriani und Harry’s Bar in Venedig, Ibiza und Abu Dhabi.

Bei der AIS ist Manca als Verkoster, Kursleiter und Dozent tätig, unter anderem in englischsprachigen Programmen. Bereits 2022 war er zum besten Sommelier Venetiens gekürt worden. Diese Auszeichnung machte ihn zu einem der aussichtsreichsten Kandidaten im diesjährigen nationalen Wettbewerb.

Stefano Fambri, Präsident des Trentodoc Institute, überreichte die Auszeichnung. In einer nach der Zeremonie veröffentlichten Stellungnahme sagte er, Sommeliers spielten eine zentrale Rolle dabei, Wein, seine Herkunft und die Menschen, die ihn auswählen, miteinander zu verbinden. Diese Aufgabe gehe über Verkostung und Service hinaus: Sie umfasse auch, die Arbeit der Erzeuger zu erklären und dem Publikum ein tieferes Verständnis von Wein zu vermitteln. Fambri verwies zudem auf die seit 2016 bestehende Partnerschaft zwischen dem Trentodoc Institute und der AIS, die Ausbildung und Professionalität im italienischen Weinsektor fördern soll.

AIS-Präsident Sandro Camilli sagte, dieser Titel sei eines der wichtigsten Ziele für Fachkräfte, die ihre Laufbahn der Weinkultur widmen. Der Wettbewerb würdige nicht nur die fachliche Vorbereitung, sondern auch die Fähigkeit, Wissen und Tradition an das Publikum zu vermitteln. Camilli bezeichnete den Wettbewerb als Teil des umfassenderen Auftrags der AIS, in Bildung zu investieren, Talente anzuerkennen und das Niveau des italienischen Weinservice zu stärken.

Der Wettbewerb bestand aus einem Halbfinale und einem nationalen Finale. In der ersten Runde absolvierten die Kandidaten schriftliche Prüfungen, darunter eine Blindverkostung, die Korrektur einer Weinkarte und die Bestimmung passender Speisen- und Weinkombinationen. Im Finale folgten praktische und theoretische Aufgaben, ebenfalls mit Blindverkostungen und Kombinationen sowie Serviceprüfungen.

Im Finale mussten die Kandidaten außerdem ihre Fremdsprachenkenntnisse und ihre Fähigkeiten im öffentlichen Auftreten unter Beweis stellen. Beide Kompetenzen sind für Sommeliers in Restaurants, in der Ausbildung und in der Weinvermittlung zunehmend wichtig. Das Format sollte neben technischer Präzision auch Vielseitigkeit messen und spiegelte damit die wachsenden Anforderungen an Weinfachkräfte im italienischen Gastgewerbe wider.