vinetur

Michele Manca es elegido mejor sumiller de Italia por la Associazione Italiana Sommelier

El jurado premia su perfil docente, su experiencia en sala y su labor de consultoría vinícola

martes 17 de noviembre de 2026



Michele Manca, sumiller del Véneto vinculado a AIS Veneto-Rovigo, ha sido elegido Mejor Sumiller de Italia AIS 2026 - Premio Trentodoc en la final celebrada en la Stazione Leopolda de Florencia durante Vitae in deguStazione, la cita en la que la Associazione Italiana Sommelier presenta en todo el país la Guida Vitae 2027 con su selección de vinos italianos.

La Associazione Italiana Sommelier atribuye el galardón a la labor de Manca en la difusión de la cultura del vino y en la formación de profesionales del sector. El premio sitúa en primer plano a un perfil con experiencia tanto en sala como en enseñanza y consultoría, en un momento en el que la figura del sumiller gana peso en la restauración, la formación y la relación entre bodegas y consumidores.

La final reunió a tres profesionales que pasaron una fase previa y después se midieron ante un jurado formado por anteriores ganadores del certamen, representantes de la propia Associazione Italiana Sommelier, periodistas especializados y miembros del Istituto Trentodoc. Ese jurado evaluó conocimientos técnicos, capacidad de cata, habilidades de comunicación y servicio de sala, cuatro áreas que la organización considera básicas para ejercer la profesión al máximo nivel.

Manca es cofundador de Sommelite, una empresa de consultoría para la restauración. Además, imparte clases de sala y ventas en el Instituto Hotelero de Adria. Su formación en restauración se desarrolló en grandes hoteles y en locales vinculados a Cipriani y al Harry’s Bar de Venecia, con etapas en Venecia, Ibiza y Abu Dabi. Dentro de AIS, ejerce también como catador, director de curso y ponente habilitado en inglés. A ese recorrido suma el título de Mejor Sumiller del Véneto conseguido en 2022.

El concurso se estructuró en una semifinal y una final nacional. En la primera fase, los candidatos realizaron pruebas escritas centradas en la cata a ciegas, la corrección de una carta de vinos y los maridajes gastronómicos. Los tres finalistas afrontaron después ejercicios teóricos y prácticos que incluyeron nuevas catas a ciegas, propuestas de armonía entre comida y vino y pruebas de servicio. La organización añadió, además, el manejo de una lengua extranjera y la capacidad de hablar en público, dos requisitos que cada vez tienen más peso en este oficio.

Stefano Fambri, presidente del Istituto Trentodoc, fue el encargado de entregar el premio. En su intervención afirmó que el sumiller cumple una función fundamental para crear un vínculo entre el vino, el territorio del que procede y las personas que lo eligen. Añadió que su preparación no se limita a la cata y al servicio, sino que incluye la capacidad de contar el trabajo de los productores y de acompañar al público hacia un conocimiento más profundo y consciente.

Fambri recordó también que la colaboración entre el Istituto Trentodoc y la Associazione Italiana Sommelier se mantiene desde 2016. A su juicio, ese trabajo conjunto se apoya en la formación y la profesionalidad como herramientas básicas para reforzar la calidad y la identidad de la producción vitivinícola italiana. El presidente del instituto trasladó su felicitación a Manca y le deseó una buena trayectoria profesional en la nueva etapa que se abre tras este reconocimiento.

Por su parte, Sandro Camilli, presidente de la Associazione Italiana Sommelier, sostuvo que el título de Mejor Sumiller de Italia es una de las metas más altas para quienes dedican su vida a la cultura del vino. Camilli señaló que el premio no solo reconoce una preparación técnica de nivel, sino también la capacidad de comunicar y transmitir un patrimonio amplio de conocimientos y tradiciones.

El presidente de AIS añadió que este certamen refleja la misión de la asociación: invertir en formación, impulsar el talento y formar profesionales capaces de representar la excelencia enológica italiana. También valoró la colaboración con el Istituto Trentodoc como una alianza útil entre quienes elaboran vino de calidad y quienes tienen la tarea de contarlo y acercarlo al público.

La elección de Manca llega en un encuentro que tiene un peso propio dentro del calendario de AIS. Vitae in deguStazione no solo acoge la final del premio, sino que sirve de marco para la presentación nacional de la Guida Vitae 2027, una referencia para el sector en Italia. Esa coincidencia da al certamen una visibilidad mayor, al reunir en un mismo espacio a productores, profesionales de sala, docentes, periodistas y representantes de instituciones vinculadas al vino.

El perfil del ganador encaja con el tipo de profesional que el concurso busca reconocer: conocimiento técnico, experiencia de servicio, capacidad docente y soltura en la comunicación. En la práctica, el trabajo del sumiller ya no se limita a recomendar botellas en un restaurante. También pasa por diseñar cartas, formar equipos, explicar orígenes y métodos de elaboración, y adaptar el lenguaje especializado a clientes con niveles de conocimiento muy distintos.

Con este fallo, AIS y el Istituto Trentodoc refuerzan una línea de trabajo que pone el foco en la formación y en la proyección pública del sumiller. En esa idea insistieron ambos presidentes al vincular el premio con la transmisión de cultura del vino, la profesionalización del sector y la relación entre producción, territorio y servicio. Michele Manca pasa así a encabezar el palmarés del certamen en 2026 tras imponerse en una final nacional que examinó tanto la técnica como la capacidad de comunicar ante el público.