vinetur

# Michele Manca sacré meilleur sommelier d’Italie 2026

L’enseignant et consultant de Vénétie s’est imposé à Florence lors d’une finale axée sur la dégustation, le service et la communication.

mardi 17 novembre 2026



Michele Manca, sommelier originaire de Vénétie, a été sacré meilleur sommelier d'Italie 2026 par l'Associazione Italiana Sommelier. Il remporte le prix Trentodoc à l'issue de la finale nationale organisée à Florence.

Le résultat a été annoncé le 15 novembre, lors de Vitae in deguStazione à la Stazione Leopolda. À cette occasion, l'Associazione Italiana Sommelier, ou AIS, a également présenté son Guide Vitae 2027, l'un des principaux guides des vins du pays. Manca, qui représente l'AIS Veneto dans la région de Rovigo, a été distingué pour son travail de promotion de la culture du vin et de formation des professionnels de l'hôtellerie-restauration.

La finale réunissait trois candidats, évalués par un jury composé d'anciens lauréats, de représentants de l'AIS, de journalistes spécialisés dans le vin et de membres de l'Institut Trentodoc. Le jury a évalué leurs connaissances techniques, leurs aptitudes à la dégustation, leurs compétences en communication et leur maîtrise du service à table.

Manca est cofondateur de Sommelite, une société de conseil qui travaille avec le secteur de la restauration. Il enseigne également le service en salle et la vente dans un établissement hôtelier et de restauration à Adria. Selon l'AIS, sa formation professionnelle comprend des expériences dans de grands hôtels et des établissements liés à Cipriani et à Harry's Bar, à Venise, Ibiza et Abou Dhabi.

Au sein de l'AIS, Manca intervient comme dégustateur, directeur de cours et enseignant, notamment dans des programmes en anglais. Il avait déjà remporté le titre de meilleur sommelier de Vénétie en 2022, une distinction qui faisait de lui l'un des candidats les mieux placés dans la compétition nationale de cette année.

Stefano Fambri, président de l'Institut Trentodoc, a remis le prix. Dans des déclarations publiées après la cérémonie, il a affirmé que le sommelier joue un rôle central pour relier le vin, son territoire d'origine et les personnes qui le choisissent. Selon lui, cette fonction dépasse la dégustation et le service : elle consiste aussi à expliquer le travail des producteurs et à aider le public à mieux comprendre le vin. Fambri a également souligné que le partenariat entre l'Institut Trentodoc et l'AIS, en place depuis 2016, contribue à soutenir la formation et le professionnalisme dans le secteur viticole italien.

Le président de l’AIS, Sandro Camilli, a déclaré que ce titre figurait parmi les objectifs les plus importants des professionnels qui consacrent leur carrière à la culture du vin. Il a ajouté que le concours récompense non seulement la préparation technique, mais aussi la capacité à transmettre au public des connaissances et une tradition. Camilli a présenté l’épreuve comme une composante de la mission plus large de l’AIS : investir dans la formation, reconnaître les talents et renforcer le niveau du service du vin en Italie.

Le concours comportait une demi-finale et une finale nationale. Lors de la première étape, les candidats ont passé des épreuves écrites comprenant une dégustation à l’aveugle, la correction d’une carte des vins et l’identification d’accords mets-vins. Les finalistes ont ensuite participé à des exercices pratiques et théoriques, avec de nouvelles dégustations à l’aveugle et des accords mets-vins, ainsi que des épreuves de service.

La finale exigeait également des candidats qu’ils démontrent leur maîtrise d’une langue étrangère et leur aisance à l’oral devant un public, deux compétences devenues de plus en plus importantes pour les sommeliers travaillant dans la restauration, la formation et la promotion du vin. Le format visait à mesurer leur polyvalence autant que leur précision technique, à l’image des exigences plus larges auxquelles sont désormais soumis les professionnels du vin dans le secteur italien de l’hôtellerie-restauration.