vinetur

मिशेले मान्का बने 2026 के इटली के सर्वश्रेष्ठ सोमेलियर

वेनेतो के शिक्षक और सलाहकार ने फ्लोरेंस के फाइनल में चखने, सेवा और संवाद कौशल की परीक्षा जीतकर खिताब हासिल किया

मंगलवार, 17 नवंबर 2026



वेनेतो के सोमेलियर मिशेले मान्का को इटैलियन सोमेलियर एसोसिएशन का 2026 का इटली का सर्वश्रेष्ठ सोमेलियर चुना गया। उन्होंने फ्लोरेंस में हुए राष्ट्रीय फाइनल में Trentodoc Prize जीता।

नतीजे की घोषणा 15 नवंबर को Stazione Leopolda में आयोजित Vitae in deguStazione के दौरान की गई। इस कार्यक्रम में Associazione Italiana Sommelier (AIS) ने अपनी 2027 Vitae Guide भी जारी की, जो देश की प्रमुख

वाइन गाइडों में से एक है। AIS Veneto की ओर से रोविगो क्षेत्र का प्रतिनिधित्व करने वाले मान्का को वाइन संस्कृति को बढ़ावा देने और आतिथ्य क्षेत्र के पेशेवरों को प्रशिक्षित करने में उनके योगदान के लिए सम्मानित किया गया।

फाइनल में तीन प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया। उन्हें पूर्व विजेताओं, AIS प्रतिनिधियों, वाइन पत्रकारों और Trentodoc Institute के सदस्यों से बनी जूरी के सामने विभिन्न कसौटियों पर परखा गया। जूरी ने तकनीकी ज्ञान, चखने की क्षमता, संवाद कौशल और टेबल सर्विस का आकलन किया।

मान्का Sommelite के सह-संस्थापक हैं, जो रेस्तरां उद्योग को परामर्श सेवाएं देने वाली कंपनी है। वह Adria के होटल एवं आतिथ्य विद्यालय में भोजन कक्ष सेवा और बिक्री की पढ़ाई भी कराते हैं। AIS के अनुसार, उनके पेशेवर प्रशिक्षण में प्रमुख होटलों और वेनिस, इबीज़ा तथा अबू धाबी में Cipriani और Harry's Bar से जुड़े प्रतिष्ठानों में काम करना शामिल है।

AIS में मान्का चखने वाले विशेषज्ञ, पाठ्यक्रम निदेशक और व्याख्याता के रूप में काम करते हैं; इसमें अंग्रेज़ी भाषा के कार्यक्रम भी शामिल हैं। वह 2022 में वेनेतो के सर्वश्रेष्ठ सोमेलियर का खिताब जीत चुके थे। इस उपलब्धि ने उन्हें इस वर्ष की राष्ट्रीय प्रतियोगिता के मजबूत दावेदारों में शामिल किया।

Trentodoc Institute के अध्यक्ष स्टेफानो फाम्ब्री ने पुरस्कार प्रदान किया। समारोह के बाद जारी टिप्पणियों में उन्होंने कहा कि वाइन, उसके उद्गम क्षेत्र और उसे चुनने वाले लोगों के बीच संबंध बनाने में सोमेलियर की केंद्रीय भूमिका होती है। उन्होंने कहा कि यह भूमिका चखने और सेवा से आगे बढ़कर उत्पादकों के काम को समझाने और आम लोगों को वाइन की गहरी समझ विकसित करने में मदद देने तक जाती है। फाम्ब्री ने 2016 से Trentodoc Institute और AIS के बीच चली आ रही साझेदारी का भी उल्लेख किया और कहा कि यह इतालवी वाइन क्षेत्र में प्रशिक्षण और पेशेवर दक्षता को बढ़ावा देने का माध्यम है।

AIS के अध्यक्ष सैंड्रो कामिल्ली ने कहा कि वाइन संस्कृति को समर्पित पेशेवरों के लिए यह खिताब सबसे महत्वपूर्ण लक्ष्यों में से एक है। उनके अनुसार, प्रतियोगिता में तकनीकी तैयारी के साथ-साथ ज्ञान और परंपरा को आम लोगों तक पहुंचाने की क्षमता को भी पुरस्कृत किया जाता है। कामिल्ली ने इस प्रतियोगिता को AIS के व्यापक मिशन का हिस्सा बताया, जिसमें शिक्षा में निवेश करना, प्रतिभा को पहचानना और इतालवी वाइन सेवा के स्तर को बेहतर बनाना शामिल है।

प्रतियोगिता दो चरणों में हुई : सेमीफाइनल और राष्ट्रीय फाइनल। पहले चरण में उम्मीदवारों ने लिखित परीक्षाएं दीं, जिनमें ब्लाइंड टेस्टिंग, वाइन सूची में गलतियां सुधारना और भोजन के साथ वाइन की जोड़ियां पहचानना शामिल था। इसके बाद फाइनलिस्ट ने व्यावहारिक और सैद्धांतिक अभ्यास किए। इनमें भी ब्लाइंड टेस्टिंग और भोजन-वाइन की जोड़ियों के साथ सेवा संबंधी परीक्षाएं शामिल थीं।

फाइनल में प्रतिभागियों को एक विदेशी भाषा में दक्षता और सार्वजनिक रूप से बोलने की क्षमता भी दिखानी थी। रेस्तरां, शिक्षा और वाइन प्रचार के क्षेत्र में काम करने वाले सोमेलियरों के लिए ये दोनों कौशल लगातार अधिक महत्वपूर्ण होते जा रहे हैं। प्रतियोगिता का प्रारूप तकनीकी सटीकता के साथ-साथ बहुमुखी प्रतिभा को भी परखने के लिए तैयार किया गया था, जो इटली के आतिथ्य क्षेत्र में वाइन पेशेवरों से की जा रही व्यापक अपेक्षाओं को दर्शाता है।