vinetur

Michele Manca è il Miglior sommelier d’Italia 2026

Il formatore e consulente veneto ha vinto la finale di Firenze, dedicata a degustazione, servizio e comunicazione

martedì 17 novembre 2026



Michele Manca, sommelier veneto, è stato nominato Miglior sommelier d’Italia 2026 dall’Associazione Italiana Sommelier, aggiudicandosi il Premio Trentodoc alla finale nazionale di Firenze.

Il risultato è stato annunciato il 15 novembre durante Vitae in deguStazione, alla Stazione Leopolda, evento nel corso del quale l’Associazione Italiana Sommelier, o AIS, ha presentato anche la Guida Vitae 2027, una delle principali guide enologiche del Paese. Manca, in rappresentanza di AIS Veneto nell’area di Rovigo, è stato premiato per il suo impegno nella promozione della cultura del vino e nella formazione dei professionisti dell’ospitalità.

La finale ha riunito tre concorrenti, valutati da una giuria composta da vincitori delle edizioni precedenti, rappresentanti dell’AIS, giornalisti del settore enologico e membri dell’Istituto Trentodoc. La giuria ha esaminato le conoscenze tecniche, le capacità di degustazione e comunicazione e il servizio a tavola.

Manca è cofondatore di Sommelite, società di consulenza che opera nel settore della ristorazione. Insegna inoltre servizio di sala e vendita presso l’istituto alberghiero e per l’ospitalità di Adria. Secondo l’AIS, la sua formazione professionale comprende esperienze in importanti hotel e in locali legati a Cipriani e all’Harry’s Bar di Venezia, Ibiza e Abu Dhabi.

All’interno dell’AIS, Manca svolge attività di degustatore, direttore dei corsi e docente, anche in programmi in lingua inglese. Nel 2022 aveva già conquistato il titolo di Miglior sommelier del Veneto, un riconoscimento che lo indicava come uno dei candidati più competitivi alla gara nazionale di quest’anno.

Stefano Fambri, presidente dell’Istituto Trentodoc, ha consegnato il premio. Nelle dichiarazioni diffuse dopo la cerimonia, ha affermato che il sommelier svolge un ruolo centrale nel mettere in relazione il vino, il territorio da cui proviene e le persone che lo scelgono. Ha aggiunto che tale ruolo va oltre la degustazione e il servizio: comprende anche la capacità di raccontare il lavoro dei produttori e aiutare il pubblico a sviluppare una conoscenza più approfondita del vino. Fambri ha inoltre sottolineato il valore della collaborazione tra l’Istituto Trentodoc e l’AIS, avviata nel 2016, per sostenere la formazione e la professionalità nel settore enologico italiano.

Il presidente dell’AIS Sandro Camilli ha dichiarato che il titolo è uno dei traguardi più importanti per i professionisti che dedicano la propria carriera alla cultura del vino. Ha affermato che il concorso premia non solo la preparazione tecnica, ma anche la capacità di trasmettere al pubblico conoscenze e tradizioni. Camilli ha descritto la competizione come parte della più ampia missione dell’AIS, che punta a investire nella formazione, valorizzare i talenti e innalzare il livello del servizio del vino in Italia.

La competizione si è articolata in una semifinale e in una finale nazionale. Nella prima fase, i candidati hanno sostenuto prove scritte che comprendevano una degustazione alla cieca, la correzione di una carta dei vini e l’individuazione di abbinamenti cibo-vino. I finalisti hanno poi affrontato prove pratiche e teoriche, che includevano nuovamente degustazioni alla cieca e abbinamenti, oltre a test sul servizio.

La finale richiedeva inoltre ai concorrenti di dimostrare la padronanza di una lingua straniera e buone capacità oratorie, due competenze sempre più importanti per i sommelier che lavorano nella ristorazione, nella formazione e nella promozione del vino. La formula era pensata per misurare la versatilità oltre alla precisione tecnica, rispecchiando le maggiori competenze oggi richieste ai professionisti del vino nel settore dell’ospitalità italiano.