vinetur

Michele Manca conquista o título de Melhor Sommelier de Itália 2026

O formador e consultor do Veneto venceu a final em Florença, que pôs à prova a degustação, o serviço e a comunicação

terça-feira, 17 de novembro de 2026



Michele Manca, sommelier do Veneto, foi distinguido como Melhor Sommelier de Itália 2026 pela Associazione Italiana Sommelier, conquistando o Prémio Trentodoc na final nacional, em Florença.

O resultado foi anunciado a 15 de novembro, durante o Vitae in deguStazione, na Stazione Leopolda, evento em que a Associazione Italiana Sommelier, ou AIS, apresentou também o Guia Vitae 2027, um dos principais guias de vinhos do país. Manca, representante da AIS Veneto na zona de Rovigo, foi distinguido pelo seu trabalho de promoção da cultura do vinho e de formação de profissionais da restauração.

A final reuniu três concorrentes, avaliados por um júri composto por vencedores de edições anteriores, representantes da AIS, jornalistas especializados em vinho e membros do Trentodoc Institute. O painel avaliou os conhecimentos técnicos, a capacidade de degustação, as competências de comunicação e o serviço de mesa.

Manca é cofundador da Sommelite, uma empresa de consultoria que trabalha com o setor da restauração. Dá também aulas de serviço de sala e vendas na escola de hotelaria de Adria. Segundo a AIS, a sua formação profissional inclui experiência em grandes hotéis e em estabelecimentos ligados à Cipriani e ao Harry’s Bar, em Veneza, Ibiza e Abu Dhabi.

Na AIS, Manca trabalha como provador, diretor de cursos e formador, incluindo em programas lecionados em inglês. Já tinha conquistado o título de Melhor Sommelier do Veneto em 2022, uma distinção que o colocava entre os candidatos mais fortes da competição nacional deste ano.

Stefano Fambri, presidente do Trentodoc Institute, entregou o prémio. Em declarações divulgadas após a cerimónia, afirmou que o sommelier tem um papel central na ligação entre o vinho, o território de onde provém e as pessoas que o escolhem. Disse que essa função vai além da degustação e do serviço: inclui explicar o trabalho dos produtores e ajudar o público a aprofundar os seus conhecimentos sobre vinho. Fambri destacou ainda a parceria entre o Trentodoc Institute e a AIS, em vigor desde 2016, como forma de apoiar a formação e o profissionalismo no setor vitivinícola italiano.

O presidente da AIS, Sandro Camilli, afirmou que este título é um dos objetivos mais importantes para os profissionais que dedicam a carreira à cultura do vinho. Segundo disse, a competição premeia não só a preparação técnica, mas também a capacidade de transmitir conhecimentos e tradição ao público. Camilli descreveu o concurso como parte da missão mais ampla da AIS de investir na formação, reconhecer o talento e elevar o nível do serviço de vinhos em Itália.

A competição dividiu-se numa meia-final e numa final nacional. Na primeira fase, os candidatos realizaram provas escritas que incluíram degustação cega, correção de uma carta de vinhos e identificação de harmonizações entre comida e vinho. Os finalistas passaram depois a provas práticas e teóricas, que voltaram a incluir degustação cega e harmonizações, além de provas de serviço.

A final exigiu ainda que os concorrentes demonstrassem domínio de uma língua estrangeira e capacidade de falar em público, duas competências cada vez mais importantes para os sommeliers que trabalham em restaurantes, na formação e na promoção do vinho. O formato foi concebido para avaliar tanto a versatilidade como o rigor técnico, refletindo as exigências mais amplas que recaem atualmente sobre os profissionais do vinho no setor da hotelaria e restauração em Itália.