vinetur

Микеле Манка стал лучшим сомелье Италии 2026 года

Преподаватель и консультант из Венето победил в финале во Флоренции, где проверяли навыки дегустации, обслуживания и общения

вторник, 17 ноября 2026 г.



Микеле Манка, сомелье из Венето, стал лучшим сомелье Италии 2026 года по версии Итальянской ассоциации сомелье и получил премию Trentodoc. Финал национального конкурса прошел во Флоренции.

О результатах объявили 15 ноября на мероприятии Vitae in deguStazione в Stazione Leopolda. Там же Associazione Italiana Sommelier (AIS) представила путеводитель Vitae Guide 2027 — одно из главных винных изданий страны. Манка представляет AIS Veneto в районе Ровиго. Его отметили за вклад в популяризацию винной культуры и подготовку специалистов сферы гостеприимства.

В финале встретились три участника. Перед жюри, в состав которого вошли победители прошлых лет, представители AIS, винные журналисты и члены Института Trentodoc, они демонстрировали технические знания, умение дегустировать и общаться, а также навыки обслуживания за столом.

Манка — один из основателей консалтинговой компании Sommelite, работающей с ресторанным сектором. Он также преподает обслуживание гостей и продажи в гостиничном училище в Адрии. По данным AIS, он проходил профессиональную подготовку в крупных отелях и заведениях, связанных с Cipriani и Harry’s Bar, в Венеции, Ибице и Абу-Даби.

В AIS Манка работает дегустатором, руководит курсами и преподает, в том числе на англоязычных программах. В 2022 году он уже становился лучшим сомелье Венето, что позволило считать его одним из сильнейших претендентов на победу в национальном конкурсе этого года.

Награду вручил президент Института Trentodoc Стефано Фамбри. В комментарии после церемонии он отметил, что сомелье играет ключевую роль, связывая вино, место его происхождения и тех, кто его выбирает. По его словам, эта работа не ограничивается дегустацией и обслуживанием: сомелье также рассказывает о труде виноделов и помогает публике глубже понять вино. Фамбри также подчеркнул значение партнерства Института Trentodoc и AIS, действующего с 2016 года и призванного поддерживать профессиональную подготовку и повышать уровень мастерства в итальянской винной отрасли.

Президент AIS Сандро Камилли заявил, что это звание — одна из важнейших целей для специалистов, посвятивших карьеру винной культуре. По его словам, конкурс отмечает не только техническую подготовку, но и умение доносить до публики знания и традиции. Камилли назвал соревнование частью более широкой миссии AIS: вкладывать средства в образование, отмечать таланты и повышать уровень обслуживания, связанного с итальянским вином.

Конкурс состоял из полуфинала и национального финала. На первом этапе кандидаты сдавали письменные тесты, включавшие слепую дегустацию, исправление винной карты и подбор сочетаний еды и вина. Затем финалисты перешли к практическим и теоретическим заданиям, в том числе к слепой дегустации и подбору сочетаний, а также к проверке навыков обслуживания.

Кроме того, в финале участники должны были продемонстрировать владение иностранным языком и навыки публичных выступлений. Эти умения приобретают все большее значение для сомелье, работающих в ресторанах, сфере образования и популяризации вина. Такой формат позволял оценить не только техническую точность, но и разносторонность участников, отражая растущие требования к винным специалистам в секторе гостеприимства Италии.