Barbara Wanner
ASI Press Officer
press@asi.info | www.asi.info

Version française ci-dessous
Versión en español a continuación



The 66 candidates of the 18th ASI Contest Best Sommelier of the World 2026 in Lisbon, Portugal.

ASI CONTEST BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2026 – LISBON

ASI Celebrates a New Champion and the Partners Behind a Memorable Week

Lisbon, Portugal, 30 October 2026 — A few moments in the history of the Association de la Sommellerie Internationale were as tense, dramatic and scrutinised as the announcement of Norway's Nikolai Haram Svorte as the winner of the ASI Best Sommelier of the World 2026 in Lisbon.

The announcement came following an enthralling performance by the three finalists, **Nikolai Haram Svorte of Norway, Pascaline Lepeltier of France and Wataru Iwata of Japan. They tasted wines and spirits blind, served in bar and restaurant scenarios, suggested food and wine pairings and corrected a wine list sprinkled with errors, all under the eyes of the jury. Then came the moment no one could rehearse: a top-secret challenge, unveiled only on the day, in front of a theatre audience.**

Organised by the Association de la Sommellerie Internationale (ASI) and hosted by the Associação dos Escanções de Portugal (AEP), the contest began with quarterfinals on 12–13 October, followed by the

semi-finals on 15 October and a hard-fought final on 16 October in the iconic Coliseu dos Recreios in central Lisbon. The performance brought the world of sommelier expertise to the forefront, raising the profile of the profession and attracting more than 600 visitors to the theatre, with thousands watching the livestream broadcast on ASI's YouTube channel. **Four countries, India, Kenya, Lebanon and Moldova, competed for the first time.**

Five Women Reached the Semi-Final

Women set a new mark in Lisbon. Of the 66 candidates, 13 were women, and five of them reached the semi-final: Pascaline Lepeltier of France, Iwona Papathoma of Cyprus, Anke Hartmann of Ireland, Yi Ying Yong of Malaysia and Maria Boumpa of the United Kingdom. Never before have five women advanced to the semi-final of an ASI Best Sommelier of the World contest. Overall, 38 percent of the women reached the semi-final, compared with 28 percent of the men. Pascaline Lepeltier went on to finish second in the final. National associations select their own candidates, and ASI encourages its members to nominate and prepare more women for international contests.

Of the winning performance, ASI President William Wouters says, "Nikolai's achievement reflects extraordinary preparation, skill and composure. We congratulate him and every candidate who accepted this extraordinary challenge. Their dedication demonstrates the strength of our profession and the important role sommeliers play in connecting producers with consumers."

Reflecting on the experience, Svorte said: "I need to thank ASI and the Portuguese Sommelier Association for putting on such a great week for us in Portugal. And congrats to Pascaline and Wataru and all the other candidates on a great performance and a great week that we spent together. I hope to see every one of you soon."

Portugal in the Spotlight

For the Portuguese wine world, the week put the country's wines, regions and hospitality in front of sommeliers from around the world. William Wouters, who has made Portugal his home, says, "For Portuguese wine, a week like this is a gift. Sommeliers from around the world tasted, studied and talked about Portugal's wines, and they will carry those stories home to their guests. For me, it was also personal. Welcoming the world here, almost fifty years after the contest last came to Lisbon in 1978, meant more to me than I can say. The warmth of our hosts made it a week none of us will forget."

Building a Global Family

Beyond the examinations, the week brought the international sommelier community together through tastings, masterclasses and shared experiences of not only Portuguese wine and gastronomy. A week like this which brings the global hospitality industry together is only possible thanks to the support of partners. It is their commitment, their vision, that makes this possible. We are privileged to work with partners, whom we think of as family members, that share our vision that the future of our industry requires placing emphasis on professional development for reaching a global community of industry professionals."

ASI thanks its partners: Perlage Water, Japan Sake and Shochu Makers Association, Vinhos Verdes, Graham's Port, Stoelzle Lausitz, Vinexposium, Brand22, K'AVSHIRI, Maison Château Laguiole, Wine of Moldova, Wines of Portugal and SommelierS International, and its education partners Gérard Basset Foundation, GuildSomm, JancisRobinson.com and Wine in Moderation. Thanks also go to AEP, the event partners and the 80 volunteers, among them 50 sommeliers from 33 countries, who welcomed the world to Lisbon.

Looking forward

Looking forward to 2027, ASI will continue to champion sommelier excellence through a calendar of contests, education and collaboration. The ASI Best Sommelier of Africa and Middle East contest will take place for the very first time in Cape Town, South Africa, from 24 to 28 May, followed by the ASI General

Assembly in Mâcon, France, on 9 and 10 June. Poland will host the ASI Best Sommelier of Europe contest from 6 to 10 September. **In 2028, two more continental contests follow: the ASI Best Sommelier of the Americas and the ASI Best Sommelier of Asia & Pacific.** Alongside these events, ASI's certifications, Diploma and preparation initiatives will continue to support sommeliers in strengthening their knowledge, refining their tasting and service skills, and advancing their professional ambitions.

Piotr Kamecki, ASI Vice-President of Europe, who is organising the contest in Poland, says, "Lisbon has set the bar high, and we take that as an invitation. In September 2027, Poland welcomes the sommeliers of Europe. We want them to feel what Portugal gave the world this week: warmth, generosity and the joy of sitting down together."

ASI Contest Best Sommelier of the World Pressroom

To support our press partners, ASI has created a digital pressroom with up-to-date information and photos about the contest. The livestream will remain available on ASI YOUTUBE CHANNEL.

For further information, visit **www.asi.info**.

About the Association de la Sommellerie Internationale
Founded in Reims, France, on 3–4 June 1969, the Association de la Sommellerie Internationale (ASI) is a non-profit international umbrella organisation for national sommelier associations. ASI has 70 full member associations and two applicant countries and is represented on six continents. Its legal headquarters are in Paris. Through education, professional standards and international competitions, ASI advances the sommelier profession worldwide. Its motto is: **Learn. Challenge. Compete.**

About the Associação dos Escanções de Portugal
The Associação dos Escanções de Portugal (AEP), the Portuguese Sommelier Association, is the official host association for Lisbon 2026. AEP was one of the founding members of ASI in 1969 and was formally recognised as an association in Portugal on 24 March 1972.

Barbara Wanner, ASI Press Officer
E: press@asi.info

CONCOURS ASI DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2026 – LISBONNE

L'ASI célèbre un nouveau champion et les partenaires qui ont contribué à une semaine mémorable

Lisbonne, Portugal, 30 octobre 2026 — Peu de moments dans l'histoire de l'Association de la Sommellerie Internationale ont été aussi tendus, intenses et scrutés que l'annonce de la victoire du Norvégien Nikolai Haram Svorte au Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2026, à Lisbonne.

Cette annonce a fait suite à une prestation captivante des trois finalistes : **Nikolai Haram Svorte, de Norvège, Pascaline Lepeltier, de France, et Wataru Iwata, du Japon. Ils ont dégusté des vins et des spiritueux à l'aveugle, assuré des services dans des mises en situation de bar et de restaurant, proposé des accords mets et vins et corrigé une carte des vins truffée d'erreurs, le tout sous le regard du jury. Puis est venu le moment qu'aucune répétition ne pouvait préparer : une épreuve tenue secrète jusqu'au jour même, dévoilée devant le public du théâtre.**

Organisé par l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) et accueilli par l'Associação dos Escanções de Portugal (AEP), le concours a débuté par les quarts de finale les 12 et 13 octobre, suivis des demi-finales le 15 octobre et d'une finale très disputée le 16 octobre, dans le cadre emblématique du

Coliseu dos Recreios, au cœur de Lisbonne. Cette compétition a mis en lumière l'expertise des sommeliers à l'échelle internationale, contribuant à renforcer la visibilité de la profession et attirant plus de 600 spectateurs dans le théâtre, tandis que des milliers de personnes ont suivi la retransmission en direct sur la chaîne YouTube de l'ASI. **Quatre pays — l'Inde, le Kenya, le Liban et la Moldavie — ont participé pour la première fois.**

Cinq femmes en demi-finale

Les femmes ont établi un nouveau record à Lisbonne. Sur les 66 candidats, 13 étaient des femmes, dont cinq ont atteint les demi-finales : Pascaline Lepeltier, de France, Iwona Papathoma, de Chypre, Anke Hartmann, d'Irlande, Yi Ying Yong, de Malaisie, et Maria Boumpa, du Royaume-Uni. Jamais auparavant cinq femmes n'avaient accédé aux demi-finales d'un Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde. Au total, 38 % des candidates ont atteint ce stade de la compétition, contre 28 % des hommes. Pascaline Lepeltier a ensuite décroché la deuxième place en finale. Les associations nationales sélectionnent elles-mêmes leurs candidats, et l'ASI encourage ses membres à présenter et à préparer davantage de femmes aux concours internationaux.

À propos de cette victoire, le président de l'ASI, William Wouters, déclare : « La réussite de Nikolai témoigne d'une préparation exceptionnelle, d'un grand savoir-faire et d'un remarquable sang-froid. Nous le félicitons, ainsi que tous les candidats qui ont relevé ce défi hors du commun. Leur engagement illustre la force de notre profession et le rôle essentiel que jouent les sommeliers pour rapprocher les producteurs des consommateurs. »

Revenant sur cette expérience, Svorte a déclaré : « Je tiens à remercier l'ASI et l'Association des Sommeliers du Portugal d'avoir organisé une si belle semaine pour nous ici, au Portugal. Félicitations également à Pascaline, à Wataru et à tous les autres candidats pour leurs belles prestations et pour cette magnifique semaine que nous avons partagée. J'espère vous revoir tous très bientôt. »

Le Portugal à l'honneur

Pour le monde viticole portugais, cette semaine a été l'occasion de faire découvrir les vins, les régions et l'hospitalité du pays à des sommeliers venus du monde entier. William Wouters, qui a fait du Portugal son pays d'adoption, explique : « Pour les vins portugais, une semaine comme celle-ci est un véritable cadeau. Des sommeliers du monde entier ont dégusté, étudié et parlé des vins du Portugal, et ils rapporteront ces histoires chez eux, pour les partager avec leurs clients. Pour moi, cette expérience avait aussi une dimension personnelle. Accueillir le monde ici, près de cinquante ans après la dernière édition du concours à Lisbonne, en 1978, représente plus que je ne saurais le dire. La chaleur de l'accueil de nos hôtes a fait de cette semaine un moment que personne d'entre nous n'oubliera. »

Construire une famille internationale

Au-delà des épreuves, cette semaine a rassemblé la communauté internationale de la sommellerie autour de dégustations, de masterclasses et d'expériences partagées, notamment autour des vins et de la gastronomie du Portugal. Une semaine comme celle-ci, qui réunit les professionnels de l'hospitalité du monde entier, ne serait possible sans le soutien de partenaires. C'est leur engagement et leur vision qui rendent ces événements possibles. Nous avons le privilège de travailler avec des partenaires que nous considérons comme des membres de notre famille et qui partagent notre conviction : l'avenir de notre secteur passe par un investissement dans le développement professionnel, afin de toucher une communauté mondiale de professionnels.

L'ASI remercie ses partenaires : Perlage Water, Japan Sake and Shochu Makers Association, Vinhos Verdes, Graham's Port, Stoelzle Lausitz, Vinexposium, Brand22, K'AVSHIRI, Maison Château Laguiole, Wine of Moldova, Wines of Portugal et SommelierS International, ainsi que ses partenaires éducatifs Gérard Basset Foundation, GuildSomm, JancisRobinson.com et Wine in Moderation. Nos remerciements vont également à l'AEP, aux partenaires de l'événement et aux 80 bénévoles, parmi lesquels figuraient 50 sommeliers venus de 33 pays, qui ont accueilli le monde à Lisbonne.

Cap sur l'avenir

En 2027, l'ASI poursuivra son engagement en faveur de l'excellence en sommellerie à travers un calendrier de concours, de formations et de collaborations. Le Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Afrique et du Moyen-Orient se tiendra pour la toute première fois au Cap, en Afrique du Sud, du 24 au 28 mai, suivi de l'Assemblée générale de l'ASI à Mâcon, en France, les 9 et 10 juin. La Pologne accueillera le Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe du 6 au 10 septembre. **En 2028, deux autres concours continentaux suivront : le Concours ASI du Meilleur Sommelier des Amériques et le Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Asie-Pacifique.** Parallèlement à ces événements, les certifications, le Diplôme et les initiatives de préparation de l'ASI continueront d'accompagner les sommeliers dans le développement de leurs connaissances, le perfectionnement de leurs compétences en dégustation et en service, et la réalisation de leurs ambitions professionnelles.

Piotr Kamecki, vice-président Europe de l'ASI, qui organise le concours en Pologne, déclare : « Lisbonne a placé la barre très haut, et nous y voyons une invitation à relever le défi. En septembre 2027, la Pologne accueillera les sommeliers d'Europe. Nous voulons leur faire vivre ce que le Portugal a offert au monde cette semaine : de la convivialité, de la générosité et le plaisir de se retrouver autour d'une même table. »

Salle de presse du Concours ASI Meilleur Sommelier du Monde

Afin d'accompagner ses partenaires médias, l'ASI a créé une salle de presse numérique contenant des informations actualisées sur le concours.

La finale a été retransmisé en direct sur la **CHAÎNE YOUTUBE DE L'ASI**.

Pour consulter le programme et obtenir davantage d'informations, rendez-vous sur www.asi.info.

À propos de l'Association de la Sommellerie Internationale

Fondée à Reims, en France, les 3 et 4 juin 1969, l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) est une organisation internationale à but non lucratif qui fédère les associations nationales de sommellerie. L'ASI compte 70 associations membres à part entière et deux pays postulants, et est représentée sur les six continents. Son siège social est situé à Paris. À travers la formation, l'établissement de standards professionnels et l'organisation de concours internationaux, l'ASI contribue au développement de la profession de sommelier dans le monde entier. Sa devise est : **Learn. Challenge. Compete.**

À propos de l'Associação dos Escanções de Portugal

L'Associação dos Escanções de Portugal (AEP), l'Association portugaise de la sommellerie, est l'association officiellement chargée d'accueillir l'édition 2026 à Lisbonne. L'AEP fut l'un des membres fondateurs de l'ASI en 1969 et a été officiellement reconnue en tant qu'association au Portugal le 24 mars 1972.

Barbara Wanner, Responsable Presse de l'ASI
E : press@asi.info

CONCURSO ASI MEJOR SOMMELIER DEL MUNDO 2026 – LISBOA

La ASI celebra a un nuevo campeón y a los socios que hicieron posible una semana memorable

Lisboa, Portugal, 30 de octubre de 2026 — Pocos momentos en la historia de la Association de la Sommellerie Internationale han sido tan tensos, emocionantes y observados con tanta atención como el anuncio de la victoria del noruego Nikolai Haram Svorte en el Concurso ASI Mejor Sommelier del Mundo 2026, celebrado en Lisboa.

El anuncio llegó después de una actuación fascinante de los tres finalistas: **Nikolai Haram Svorte, de Noruega, Pascaline Lepeltier, de Francia, y Wataru Iwata, de Japón. Degustaron vinos y bebidas**

espirituosas a ciegas, realizaron servicios en situaciones propias de un bar y un restaurante, propusieron maridajes y corrigieron una carta de vinos llena de errores, todo ello bajo la atenta mirada del jurado. Después llegó el momento que nadie podía ensayar: una prueba de máximo secreto, revelada únicamente ese mismo día y ante el público del teatro.

Organizado por la Association de la Sommellerie Internationale (ASI) y acogido por la Associação dos Escanções de Portugal (AEP), el concurso comenzó con los cuartos de final los días 12 y 13 de octubre, seguido de las semifinales el 15 de octubre y una final muy disputada el 16 de octubre en el emblemático Coliseu dos Recreios, en el centro de Lisboa. La competición puso en primer plano la experiencia y el conocimiento de los sommeliers de todo el mundo, contribuyendo a dar mayor visibilidad a la profesión y atrayendo a más de 600 espectadores al teatro, mientras que miles de personas siguieron la retransmisión en directo a través del canal de YouTube de la ASI. **Cuatro países —India, Kenia, Líbano y Moldavia— participaron por primera vez.**

Cinco mujeres llegan a las semifinales

Las mujeres marcaron un nuevo hito en Lisboa. De los 66 candidatos, 13 eran mujeres y cinco de ellas llegaron a las semifinales: Pascaline Lepeltier, de Francia; Iwona Papathoma, de Chipre; Anke Hartmann, de Irlanda; Yi Ying Yong, de Malasia; y Maria Boumpa, del Reino Unido. Nunca antes cinco mujeres habían alcanzado las semifinales de un Concurso ASI Mejor Sommelier del Mundo. En total, el 38 % de las mujeres llegó a las semifinales, frente al 28 % de los hombres. Pascaline Lepeltier terminó ocupando el segundo puesto en la final. Las asociaciones nacionales seleccionan a sus propios candidatos, y la ASI anima a sus miembros a presentar y preparar a más mujeres para las competiciones internacionales.

Sobre la actuación ganadora, el presidente de la ASI, William Wouters, afirma: «El logro de Nikolai refleja una preparación extraordinaria, una gran habilidad y una admirable serenidad. Le felicitamos a él y a todos los candidatos que aceptaron este desafío excepcional. Su dedicación demuestra la fortaleza de nuestra profesión y el importante papel que desempeñan los sommeliers al conectar a los productores con los consumidores».

Al recordar la experiencia, Svorte comentó: «Quiero dar las gracias a la ASI y a la Asociación de Sommeliers de Portugal por organizar una semana tan estupenda para nosotros en Portugal. Y felicidades a Pascaline, Wataru y a todos los demás candidatos por sus magníficas actuaciones y por esta gran semana que hemos compartido. Espero volver a veros a todos muy pronto».

Portugal, en el centro de atención

Para el mundo del vino portugués, esta semana permitió mostrar los vinos, las regiones y la hospitalidad del país a sommeliers de todo el mundo. William Wouters, que ha hecho de Portugal su hogar, afirma: «Para los vinos portugueses, una semana como esta es un regalo. Sommeliers de todo el mundo han degustado, estudiado y hablado de los vinos de Portugal, y se llevarán esas historias a casa para compartirlas con sus clientes. Para mí, también fue algo personal. Recibir aquí al mundo, casi cincuenta años después de que el concurso se celebrara por última vez en Lisboa, en 1978, significó más de lo que puedo expresar. La calidez de nuestros anfitriones hizo que fuera una semana que ninguno de nosotros olvidará».

Construyendo una familia global

Más allá de las pruebas, la semana reunió a la comunidad internacional de sommeliers a través de catas, masterclasses y experiencias compartidas, no solo en torno al vino y la gastronomía portugueses. Una semana como esta, que reúne a profesionales de la hostelería de todo el mundo, solo es posible gracias al apoyo de los socios. Su compromiso y su visión son los que hacen posible este tipo de encuentros. Tenemos el privilegio de trabajar con socios a los que consideramos parte de nuestra familia y que comparten nuestra convicción de que el futuro de nuestro sector requiere dar prioridad al desarrollo profesional para llegar a una comunidad global de profesionales.

La ASI agradece a sus socios: Perlage Water, Japan Sake and Shochu Makers Association, Vinhos Verdes, Graham's Port, Stoelzle Lausitz, Vinexposium, Brand22, K'AVSHIRI, Maison Château Laguiole, Wine of Moldova, Wines of Portugal y SommelierS International, así como a sus socios educativos Gérard Basset Foundation, GuildSomm, JancisRobinson.com y Wine in Moderation. También agradece a

la AEP, a los socios del evento y a los 80 voluntarios, entre ellos 50 sommeliers de 33 países, que dieron la bienvenida al mundo en Lisboa.

Mirando hacia el futuro

De cara a 2027, la ASI seguirá promoviendo la excelencia en la sommellerie a través de un calendario de concursos, formación y colaboración. El Concurso ASI Mejor Sommelier de África y Oriente Medio se celebrará por primera vez en Ciudad del Cabo, Sudáfrica, del 24 al 28 de mayo, seguido de la Asamblea General de la ASI en Mâcon, Francia, los días 9 y 10 de junio. Polonia acogerá el Concurso ASI Mejor Sommelier de Europa del 6 al 10 de septiembre. **En 2028 tendrán lugar otros dos concursos continentales: el Concurso ASI Mejor Sommelier de las Américas y el Concurso ASI Mejor Sommelier de Asia-Pacífico.** Junto con estos eventos, las certificaciones, el Diploma y las iniciativas de preparación de la ASI seguirán apoyando a los sommeliers en el desarrollo de sus conocimientos, el perfeccionamiento de sus habilidades de cata y servicio, y el avance de sus objetivos profesionales.

Piotr Kamecki, vicepresidente de Europa de la ASI, responsable de la organización del concurso en Polonia, afirma: «Lisboa ha puesto el listón muy alto, y nosotros lo vemos como una invitación. En septiembre de 2027, Polonia dará la bienvenida a los sommeliers de Europa. Queremos que vivan lo que Portugal ha ofrecido al mundo esta semana: calidez, generosidad y la alegría de sentarse juntos a la mesa».

Sala de prensa del Concurso ASI Mejor Sommelier del Mundo

Para apoyar a sus socios de prensa, ASI ha creado una sala de prensa digital con información actualizada sobre el concurso.

La final ha sido retransmitido en directo en el **CANAL DE YOUTUBE DE ASI**.

Para consultar el programa y obtener más información, visite www.asi.info.

Sobre la Association de la Sommellerie Internationale

Fundada en Reims, Francia, los días 3 y 4 de junio de 1969, la Association de la Sommellerie Internationale (ASI) es una organización internacional sin ánimo de lucro que agrupa a asociaciones nacionales de sommellerie. ASI cuenta con 70 asociaciones miembros de pleno derecho y dos países candidatos, y está representada en los seis continentes. Su sede jurídica se encuentra en París. A través de la formación, los estándares profesionales y las competiciones internacionales, ASI impulsa el desarrollo de la profesión de sommelier en todo el mundo. Su lema es: **Learn. Challenge. Compete.**

Sobre la Associação dos Escanções de Portugal

La Associação dos Escanções de Portugal (AEP), la Asociación Portuguesa de Sommellerie, es la asociación anfitriona oficial de Lisboa 2026. AEP fue uno de los miembros fundadores de ASI en 1969 y fue reconocida oficialmente como asociación en Portugal el 24 de marzo de 1972.

Barbara Wanner, Responsable de Prensa de ASI
E: press@asi.info