



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE



Part of the delegates of the ASI General Assembly 2026 in Taipei, Taiwan

**L'ASI renforce sa présence mondiale lors de l'Assemblée Générale 2026 à Taiwan**

**Le Liban et l'Inde deviennent des pays membres à part entière de l'ASI, les Émirats arabes unis rejoignent le Collège des Candidats, et de futures étapes majeures sont confirmées pour Lisbonne, le Brésil, l'Afrique et le Moyen-Orient, l'Argentine et le Japon.**

L'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) a récemment conclu son

Assemblée Générale 2026 à Taïwan, réunissant les présidents des associations membres, des partenaires, des formateurs et des sommeliers du monde entier pour des réunions, des échanges culturels et des discussions sur le passé, le présent et l'avenir de la profession.

Accueillie par la Taiwan Sommelier Association sous la direction de Howard Hsia, l'Assemblée Générale a combiné des réunions officielles de gouvernance avec une immersion dans la gastronomie taïwanaise, la culture du thé et l'hospitalité locale.

Au cours de l'Assemblée, les membres de l'ASI ont voté en faveur du passage du Liban et de l'Inde du statut de pays candidats à celui de membres à part entière, renforçant ainsi davantage la portée mondiale de l'ASI et reflétant la croissance continue de la sommellerie dans les marchés émergents. Les délégués ont également accueilli la United Arab Emirates Sommelier Guild au sein du Collège des Candidats de l'ASI.

Plusieurs événements majeurs à venir de l'ASI ont également été mis en avant lors de l'Assemblée Générale. L'ASI a confirmé la poursuite des préparatifs pour le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2026, qui se tiendra à Lisbonne en octobre 2026. L'ASI a également annoncé la mise à disposition de packages invités, permettant aux sommeliers, partenaires et amateurs de vin du monde entier de vivre la compétition tout en profitant d'un programme éducatif et culturel.

Les participants ont également reçu des informations sur le prochain ASI Bootcamp au Brésil, tandis que l'ASI a confirmé le lancement du tout premier Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Afrique et du Moyen-Orient, prévu pour mai 2027, marquant une étape importante dans l'expansion de l'organisation vers de nouvelles régions compétitives. D'autres événements futurs ont également été approuvés, notamment l'Assemblée Générale de l'ASI 2028 en Argentine, ainsi que la désignation de Hokkaido, au Japon, comme ville hôte du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2030.

Lors de l'Assemblée Générale, l'ASI a également honoré les lauréats du Diplôme ASI de cette année, un groupe d'une grande diversité internationale, soulignant ainsi l'excellence et les accomplissements au sein de la communauté des sommeliers.

En complément du programme officiel de l'Assemblée, les délégués ont participé à une série d'expériences éducatives et culturelles destinées à mettre en valeur l'approche unique de Taïwan en matière d'hospitalité et de culture des boissons. Celles-ci comprenaient des masterclasses sur le saké présentées par la Japan Sake and Shochu Makers Association, des sessions consacrées au whisky taïwanais avec Omar Whisky, des explorations approfondies de la gastronomie locale ainsi que des initiatives

éducatives autour du thé, incluant une visite du Hakka Tea Culture Museum et de plantations de thé, culminant avec l'obtention par de nombreux participants d'une certification d'initiation au thé.

L'Assemblée s'est conclue par le dîner de gala, une célébration de l'unité et de la force de la communauté internationale des sommeliers de l'ASI.

Le président de l'ASI, William Wouters, a salué les hôtes taiwanais pour avoir créé une Assemblée reflétant à la fois la tradition et l'innovation dans le contexte de la sommellerie moderne.

« Sous la direction de Howard Hsia et de la Taiwan Sommelier Association, cette Assemblée Générale est devenue bien plus qu'une série de réunions. Le programme a offert aux délégués une immersion significative dans la culture taiwanaise tout en présentant une vision unique et évolutive de la sommellerie, qui intègre l'eau, le thé, le saké, la gastronomie et l'hospitalité aux côtés du vin. Taïwan a démontré comment notre profession peut rester profondément ancrée dans le service tout en affirmant son identité culturelle et en élargissant ses horizons culturels. »

Wouters a également souligné l'importance de préserver l'intégrité et la durabilité à long terme de la profession alors que la sommellerie continue de se développer à l'international.

« L'avenir de la sommellerie demeure extrêmement prometteur. Partout dans le monde, nous constatons une passion croissante, des systèmes éducatifs plus solides et des plateformes d'examen portées par nos propres programmes de certification et de diplôme ASI. Grâce à cela, nous accueillons non seulement de nouvelles générations entrant dans la profession avec curiosité et ambition, mais également de nouvelles cultures, alors que notre communauté mondiale de sommeliers continue de s'élargir.

Cependant, à mesure que le monde de la sommellerie se développe, nous devons rester vigilants. Notre profession n'est pas à l'abri des enjeux géopolitiques, des pressions économiques et de l'évolution constante du paysage des boissons alcoolisées. Organiser une Assemblée Générale à Taïwan, où la culture du thé et des autres boissons est particulièrement forte, souligne notre besoin permanent de promouvoir l'éducation et d'embrasser la diversité.

Alors que nous poursuivons notre croissance, nous constatons que certaines entreprises à but lucratif tentent de capitaliser sur l'image et la crédibilité de la sommellerie sans toujours soutenir les valeurs, l'éducation et la communauté qui définissent notre profession. En tant qu'ASI et en tant que communauté mondiale, nous

devons continuer à relever ces défis afin de garantir que la sommellerie reste fondée sur l'intégrité, le service, l'inclusion et l'excellence professionnelle. »

L'ASI adresse ses sincères remerciements à la Taiwan Sommelier Association, aux bénévoles, aux formateurs, aux partenaires et aux soutiens dont les efforts ont contribué au succès de cette Assemblée Générale et renforcé l'esprit de collaboration internationale qui définit l'organisation.

Remerciements particuliers à nos hôtes et partenaires

Partenaires ASI : Perlage, Japan Sake and Shochu Makers Association, Vinhos Verdes, Graham's Port, Stoelzle Lausitz, Vinexposium, Wines of Portugal, Wine of Moldova, Maison Chateau Laguiole, SommelierS International, Gérard Basset Foundation, GuildSomm, Wine in Moderation.

Partenaires de l'événement de l'Assemblée Générale ASI : Vivant, Omar Taiwan Single Malt Whisky, Otoe, DiVin, Enoteca, YongYi Winery, restaurant Nong Lai.

Pour plus d'informations sur l'ASI ou l'Assemblée Générale de l'ASI, veuillez contacter : Barbara Wanner, Bureau de presse de l'ASI, [press@asi.info](mailto:press@asi.info)