VirtùQuotidiane

La Guida Michelin introduce una nuova distinzione nel mondo del vino: il Grappolo

5 Dicembre 2025

di Redazione



ROMA – Per 125 anni, la Guida Michelin ha celebrato luoghi e talenti che incarnano l'eccellenza nella gastronomia e nell'ospitalità, con le Stelle Michelin introdotte nel 1926 e le Chiavi Michelin lanciate nel 2024. Questa competenza nella selezione si estende in maniera naturale al mondo del vino, un elemento fondamentale nell'esperienza gastronomica.

La Guida Michelin ha da tempo messo in evidenza le carte dei vini più interessanti e i sommelier, in particolare attraverso il pittogramma "vino" creato nel 2004 per distinguere abbinamenti eccezionali tra cibo e vino. Nel 2019 è stato introdotto il Michelin Sommelier Award per celebrare i professionisti la cui competenza migliora l'esperienza degli ospiti grazie

all’esemplare padronanza della selezione e del servizio dei vini.

Ora, il Grappolo Michelin, la nuova distinzione della guida, metterà in evidenza le cantine vinicole di diverse regioni del mondo. Valuterà la loro eccellenza complessiva basandosi su cinque criteri universali applicati in modo uniforme.

“Dopo aver guidato i buongustai di tutto il mondo verso le migliori tavole in oltre 70 destinazioni e verso gli hotel più eleganti del mondo, la Guida Michelin è lieta di aprire un nuovo capitolo con il mondo del vino. Questa nuovo punto di riferimento si rivolge sia al neofita curioso, sia all’esperto più appassionato e mette in risalto uomini e donne che, in tutto il mondo, modellano con talento ed esigenza le cantine vinicole di oggi e di domani”, spiega **Gwendal Poullennec**, direttore internazionale della Michelin Guide.

I Grappoli Michelin

Nel mondo del vino, la Guida Michelin premia non solo i vigneti ma anche, soprattutto, donne e uomini che li fanno vivere. Con questa nuova distinzione, la Guida intende mettere in evidenza storie uniche e competenze trasmesse di generazione in generazione, ma anche tecniche innovative e pratiche contemporanee, utilizzando una metodologia rigorosa e indipendente.

D’ora in avanti, la Guida Michelin offrirà agli amanti del vino un punto di riferimento affidabile: 1, 2 o 3 Grappoli e, inoltre, una selezione di vigneti consigliati.

Tre Grappoli

Produttori eccezionali. Qualunque sia l’annata, gli amanti del vino possono orientarsi alle produzioni di queste cantine in tutta fiducia.

Due Grappoli

Produttori eccellenti che si distinguono per una qualità e una costanza notevoli all’interno del loro territorio.

Un Grappolo

Produttori di grande qualità che realizzano vini di carattere e stile, particolarmente riusciti nelle migliori annate.

Selezionato

Produttori affidabili, scelti per la loro costanza e qualità, i cui vini ben fatti promettono un'esperienza di qualità.

La metodologia

Per la sua nuova distinzione, fedele ai suoi valori fondamentali di eccellenza e indipendenza, la Guida Michelin applica cinque criteri universali.

Qualità dell'agronomia

La valutazione riguarda lo stato di salute del suolo, l'equilibrio dei ceppi e la cura della vite. Tutti fattori essenziali che influenzano direttamente la qualità del vino.

Competenza tecnica

La valutazione si concentra sulle competenze tecniche nel processo vinicolo.

Gli ispettori cercano processi di vinificazione precisi e rigorosi, che producano vini ben sviluppati e che riflettano il terroir e le tipologie di viti [varietà di uve], senza difetti perturbanti.

Identità

La Guida valorizza i produttori di vino che esprimono la personalità, il senso del luogo e la cultura che li accompagnano.

Equilibrio

Valutazione dell'armonia tra acidità, tannini, legno, alcol e zuccheri.

Costanza

I vini saranno valutati su più annate per verificare la loro costanza nella qualità, anche negli anni più complicati. La Guida celebra i vini che rivelano maggiore profondità ed eccellenza col passare del tempo.

Le valutazioni

Le future selezioni si baseranno sull'esperienza di ispettori dedicati al vino, tutti professionisti e dipendenti del gruppo Michelin. Questo team, che redige le sue raccomandazioni in

maniera collegiale e indipendente, riunirà specialisti esperti del vino e nuovi ispettori appositamente assunti.

Tutti i membri del team sono stati selezionati non solo in base alle proprie qualifiche, ma anche alla capacità di valutare un vigneto con rigore e integrità. Sono tutti professionisti esperti nel settore – ex sommelier, critici specializzati o esperti di produzione – e portano al team un'esperienza concreta e approfondita del mondo vinicolo.

Le future selezioni rifletteranno l'eccellenza e la costanza delle aree selezionate.

Nel 2026, il Grappolo Michelin scriverà il suo primo capitolo nel cuore di due rinomate aree vinicole francesi: la Borgogna e il Bordeaux

Il Grappolo Michelin farà i suoi primi passi in due regioni tra le più emblematiche nel panorama mondiale della produzione vinicola: il Bordeaux e la Borgogna.

Nel corso dei secoli, Bordeaux si è affermata come una forza storica nel mondo del vino. I suoi distinti vigneti e la loro reputazione vanno ben oltre i nostri confini. L'intera prestigiosa regione di Bordeaux è rinomata in tutto il mondo per le sue innovazioni e le sue tradizioni.

Il Bordeaux si è affermato nel corso dei secoli come una regione storica nel mondo del vino. Le sue grandi proprietà e la sua reputazione trascendono i confini francesi. Terra di prestigio e innovazione, il Bordeaux unisce tradizione e fama internazionale.

La Borgogna, da parte sua, si distingue per il suo approccio profondamente radicato nel patrimonio locale. I suoi vigneti, a misura d'uomo e a conduzione familiare, riflettono una tradizione fatta di rigore e cura in ogni fase della produzione. L'eredità trasmessa di generazione in generazione ha plasmato l'identità locale e forgiato la reputazione mondiale della Borgogna.

Appuntamento nel 2026 per la prima selezione del Grappolo Michelin.