

Lisboa, 5 de dezembro de 2025

## **Guia MICHELIN expande a sua experiência em recomendações e introduz uma nova distinção no mundo do vinho**

- A Uva MICHELIN (1, 2 e 3 Uvas) tornar-se-á numa nova referência para os amantes do vinho na seleção das melhores adegas
- Um método rigoroso e transparente, baseado em cinco critérios precisos, aplicados para garantir uma seleção independente e coerente
- A partir de 2026, as primeiras regiões em destaque serão Borgonha e Bordéus

Desde há 125 anos, o Guia MICHELIN reconhece os locais e os talentos que encarnam a excelência em gastronomia e hotelaria, com as Estrelas MICHELIN, criadas em 1926, e as Chaves MICHELIN, lançadas em 2024. Esta especialização em seleção alarga-se, agora, de forma natural, ao vinho, referência-chave da experiência gastronómica. O Guia MICHELIN há muito que destaca as cartas de vinhos excepcionais e os sommeliers, em particular através do pictograma "vinho", criado em 2004 para distinguir as harmonizações de alta qualidade. Em 2019, foi incorporado o Prémio MICHELIN para a Sommellerie, para reconhecer os profissionais cujo talento permite melhorar a experiência dos comensais, graças a uma seleção do vinho e a um serviço exemplares.

A Uva MICHELIN, nova distinção do Guia, destacará, a partir de agora, as adegas de diferentes regiões do mundo, avaliando a sua excelência global segundo cinco critérios universais, aplicados de forma uniforme.

*"Após guiar os amantes da gastronomia para as melhores mesas em mais de 70 destinos, e para alojamentos excepcionais em todo o mundo, o Guia MICHELIN tem o prazer de inaugurar um novo capítulo com o universo do vinho. Esta nova referência é dirigida tanto aos neófitos curiosos, como aos especialistas apaixonados, e destaca as mulheres e os homens que, em todo o mundo, dão forma, com talento e exigência, as adegas de hoje e de amanhã"*, declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN.

### **A Uva MICHELIN: uma nova referência para descobrir e celebrar o talento vitivinícola**

No universo do vinho, o Guia MICHELIN premiará não só as adegas, como, também, e sobretudo, os profissionais que lhes dão vida: viticultores, cooperativas, associações, casas-mãe... Com esta distinção, o Guia deseja destacar histórias únicas, conhecimentos transmitidos de geração em geração, assim como novas abordagens decididamente inovadoras e práticas contemporâneas, avaliados de acordo com uma metodologia rigorosa e independente.

O Guia MICHELIN oferece, agora, aos amantes do vinho uma referência de confiança: 1, 2 ou 3 Uvas, mas, também, uma seleção de adegas recomendadas.

**Três Uvas**



Produtores de exceção. Seja qual for a colheita, os amantes do vinho podem confiar em pleno nas produções da adega.

**Dois Uvas**



Produtores de excelência, distinguidos por uma qualidade e por uma consistência notáveis na sua região.

**Uma Uva**



Produtores de grande qualidade, que elaboram vinhos com carácter e estilo, especialmente bem-sucedidos nas melhores colheitas.

**Recomendado**

Produtores de confiança, selecionados pela sua constância e pela sua qualidade, em que os vinhos bem elaborados prometem uma experiência de qualidade.

**Uma metodologia que se articula em torno de 5 critérios**

Guiado pelos valores fundamentais de excelência e de independência, o Guia MICHELIN, para atribuir a sua nova distinção, aplica cinco critérios de forma uniforme em todo o mundo.

1. **Qualidade da agronomia:** A avaliação incide sobre a saúde dos solos, o equilíbrio das videiras, e os cuidados dispensados à vinha. Todos estes são fatores essenciais, que influenciam diretamente a qualidade do vinho.
2. **Especialização técnica:** A análise centra-se na especialização técnica na adega. Os inspetores buscam uma vinificação precisa e rigorosa, capaz de produzir vinhos bem elaborados, que reflitam o terroir e a casta, sem defeitos perturbadores, que alterem a sua expressão.
3. **Identidade:** O Guia valoriza os viticultores e viticultoras que criem vinhos capazes de expressar a personalidade, o lugar e a cultura que os moldaram.
4. **Equilíbrio:** Avaliação da harmonia entre acidez, taninos, madeira, álcool e doçura.
5. **Constância:** Os vinhos são avaliados em várias colheitas, a fim de verificar a sua constância em termos de qualidade, inclusive em anos difíceis. O Guia destaca os vinhos que ganham em qualidade com o passar do tempo.

**A experiência no centro das avaliações**

As futuras seleções terão por base a experiência de inspetores especializados em vinho, todos profissionais e empregados do grupo Michelin.

Esta equipa, que formula as suas recomendações de forma colegial, e com total independência, reunirá especialistas do sector vitivinícola, e novos inspetores especialmente recrutados para esta missão.

Cada membro desta equipa internacional será selecionado não só pelas suas qualificações, como pela sua capacidade para avaliar regiões vinícolas de todo o mundo com rigor, independência e integridade. Antigos sommeliers, críticos especializados, ou especialistas em produção, todos eles provenientes do sector, estes profissionais possuem uma experiência concreta e profunda do mundo vinícola.

As futuras seleções refletirão a excelência e a constância das regiões vitinícolas reconhecidas pelo Guia MICHELIN.

**Em 2026, a Uva MICHELIN escreverá o seu primeiro capítulo no coração de duas regiões míticas: Bordéus e Borgonha**

A Uva MICHELIN dará os seus primeiros passos em duas das regiões emblemáticas do panorama vitivinícola mundial: Bordéus e Borgonha. Uma escolha significativa, que celebra a diversidade, a profundidade histórica, e a riqueza cultural, do vinho francês.

A região de Bordéus impôs-se, ao longo dos séculos, como um ator histórico no mundo do vinho. As suas grandes adegas, e a sua reputação, ultrapassam as fronteiras de França. Terra de prestígio e de inovação, Bordéus combina tradição e projeção internacional.

Borgonha distingue-se pela sua abordagem intimista e profundamente enraizada no património. As suas propriedades familiares, de dimensão humana, são um testemunho de uma tradição de rigor e dedicação em cada etapa da produção. A transmissão de conhecimentos e a história moldam a identidade local, e fazem a fama de Borgonha em todo o mundo.

Encontro marcado para 2026 para a primeira seleção das Uvas MICHELIN.

**O consumo excessivo de álcool é prejudicial à saúde,  
recomenda-se seja consumido com moderação.**

**Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escaparate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

### **Sobre a Michelin**

A Michelin está a construir uma empresa líder mundial no fabrico de compósitos, e em experiências que transformam a nossa vida. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável. Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde. O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin. Com sede em Clermont-Ferrand, França, a Michelin está presente em 175 países e conta com 129.800 funcionários. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

---

### **DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN**

 Ronda de Poniente, 6 – 28760  
Tres Cantos (Madrid)

 [comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicacion-ib@michelin.com)

 [michelin.pt](http://michelin.pt)

 [guide.michelin.com/pt/pt](http://guide.michelin.com/pt/pt)

 [@Michelinportugal](https://www.facebook.com/Michelinportugal)

 [@GuiaMichelinpt](https://www.facebook.com/GuiaMichelin)

 [@GuiaMichelin](https://www.instagram.com/GuiaMichelin)

 [@Michelin](https://twitter.com/GuiaMichelin)

---