

Madrid, 5 de diciembre de 2025

La Guía MICHELIN amplía su experiencia en recomendaciones e introduce una nueva distinción en el mundo del vino

- La Uva MICHELIN (1, 2 y 3 Uvas) se convertirá en un nuevo referente para los amantes del vino en la selección de los mejores dominios vitivinícolas
- Un método riguroso y transparente, basado en cinco criterios precisos, aplicados para garantizar una selección independiente y coherente
- A partir de 2026, las primeras regiones destacadas serán Borgoña y Burdeos

Desde hace 125 años, la Guía MICHELIN reconoce los lugares y los talentos que encarnan la excelencia en gastronomía y hostelería, con las Estrellas MICHELIN creadas en 1926 y las Llaves MICHELIN lanzadas en 2024. Esta experiencia en selección se extiende ahora de forma natural al vino, referencia clave de la experiencia gastronómica. La Guía MICHELIN lleva tiempo destacando las cartas de vinos excepcionales y a los sumilleres, en particular a través del pictograma "vino" creado en 2004 para distinguir maridajes de alta calidad. En 2019 se incorporó el Premio MICHELIN de Sumillería para reconocer a los profesionales cuyo talento permite mejorar la experiencia de los comensales gracias a una selección del vino y un servicio ejemplares.

La Uva MICHELIN, nueva distinción de la Guía, destacará a partir de ahora las bodegas de diferentes regiones del mundo, evaluando su excelencia global según cinco criterios universales, aplicados de manera uniforme.

"Tras guiar a los amantes de la gastronomía hacia las mejores mesas en más de 70 destinos y hacia alojamientos excepcionales en todo el mundo, la Guía MICHELIN se complace en abrir un nuevo capítulo con el universo del vino. Esta nueva referencia está dirigida tanto a los neófitos curiosos como a los expertos apasionados, y destaca a las mujeres y los hombres que, en todo el mundo, dan forma con talento y exigencia a las bodegas de hoy y de mañana", declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN.

La Uva MICHELIN: un nuevo referente para descubrir y celebrar el talento vitivinícola

En el universo del vino, la Guía MICHELIN premiará no solo a los dominios vitivinícolas, sino también y, sobre todo, a los profesionales que les dan vida: viticultores, cooperativas, asociaciones, casas matrices... Con esta distinción, la Guía desea poner de relieve historias únicas, conocimientos transmitidos de generación en generación, así como nuevos enfoques decididamente innovadores y prácticas contemporáneas, evaluados bajo una metodología estricta e independiente.

La Guía MICHELIN ofrece ahora a los amantes del vino una referencia fiable: 1, 2 o 3 Uvas y, además, una selección de dominios recomendados.

Tres Uvas



Productores excepcionales. Sea cual sea la añada, los amantes del vino pueden confiar plenamente en las elaboraciones de la bodega.

Dos Uvas



Productores de excelencia, distinguidos por su excepcionalidad dentro de su región, tanto por su calidad como por su consistencia.

Una Uva



Productores de gran calidad que elaboran vinos con carácter y estilo, especialmente logrados en las mejores añadas.

Recomendado

Productores de confianza, seleccionados por su constancia, cuyos vinos bien elaborados prometen una experiencia de calidad.

Una metodología que se articula en torno a 5 criterios

Guiada por los valores fundamentales de excelencia e independencia, la Guía MICHELIN aplica cinco criterios de manera uniforme en todo el mundo para otorgar su nueva distinción.

1. **Calidad de la agronomía:** La evaluación se centra en la salud del suelo, el equilibrio de las cepas y los cuidados aportados a la viña. Todos ellos son factores esenciales que influyen directamente en la calidad del vino.
2. **Dominio técnico:** La evaluación se centra en el nivel técnico del proceso de elaboración del vino. Los inspectores buscan una vinificación rigurosa y bien ejecutada, que refleje el terroir y la variedad, sin defectos que alteren su expresión.
3. **Identidad:** La Guía valora a los viticultores y viticultoras que crean vinos capaces de expresar la personalidad, el lugar y la cultura que los han moldeado.
4. **Equilibrio:** Evaluación de la armonía entre acidez, taninos, madera, alcohol y dulzor.
5. **Constancia:** Los vinos se evalúan a través de varias añadas para verificar su regularidad, incluso en años difíciles. La Guía destaca los vinos que ganan en calidad con el paso del tiempo.

La experiencia en el centro de las evaluaciones

Las futuras selecciones se basarán en la experiencia de inspectores especializados en vino, todos ellos profesionales y empleados del grupo Michelin.

Este equipo, que formula sus recomendaciones de forma colegiada y con total independencia, estará compuesto por especialistas del sector vitivinícola y nuevos inspectores especialmente incorporados para esta misión.

Cada miembro de este equipo internacional será seleccionado no solo por sus cualificaciones, sino también por su capacidad para evaluar dominios vinícolas de todo el mundo con rigor, independencia e integridad. Antiguos sumilleres, críticos especializados o expertos en producción, todos ellos procedentes del sector, estos profesionales poseen una experiencia concreta y profunda del sector.

Las futuras selecciones reflejarán la excelencia y la constancia de los dominios reconocidos por la Guía MICHELIN.

En 2026, la Uva MICHELIN escribirá su primer capítulo en el corazón de dos territorios míticos: Burdeos y Borgoña

La Uva MICHELIN dará sus primeros pasos en dos de las regiones emblemáticas del panorama vitivinícola mundial: Burdeos y Borgoña. Una elección significativa, que celebra la diversidad, la profundidad histórica y la riqueza cultural del vino francés.

La región de Burdeos se ha consolidado a lo largo de los siglos como un referente histórico en el mundo del vino. Sus grandes bodegas y su reputación traspasan nuestras fronteras. Tierra de prestigio e innovación, Burdeos combina tradición y proyección internacional.

Borgoña se distingue por su enfoque íntimo y profundamente arraigado en el patrimonio. Sus fincas familiares, de dimensión humana, dan testimonio de una tradición de rigor y dedicación en cada etapa del proceso de elaboración. La transmisión y la historia moldean la identidad local y dan fama a Borgoña en todo el mundo.

Nos vemos en 2026 para la primera selección de las Uvas MICHELIN.

El consumo excesivo de alcohol es perjudicial para la salud, se recomienda consumir con moderación.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Acerca de Michelin

Michelin está construyendo un líder mundial en composites y experiencias que cambian vidas. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible. Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad. El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN. Con sede en Clermont-Ferrand, Francia, Michelin está presente en 175 países y cuenta con 129.800 empleados. (www.michelin.com).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

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

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

 michelin.es

 guide.michelin.com/es/es

 @Michelinespana

 @laGuiaMichelin

 @Michelinespana

 @Michelin
