

Guida Michelin Grapes: buone prospettive future anche per le regioni italiane

scritto da Agnese Ceschi | 27 Febbraio 2026



*La Guida Michelin apre un nuovo capitolo con **Michelin Grapes**, progetto dedicato alla valutazione dei produttori di vino. Dopo oltre un secolo di esperienza tra gastronomia e viaggi, Michelin definisce criteri chiari e rigorosi per vigneti e cantine, partendo da Borgogna e Bordeaux. L'Italia è osservata con grande interesse e rappresenta una prospettiva concreta per il futuro.*

Tutti conosciamo la Guida Michelin principalmente per la recensione dei ristoranti più rinomati e d'eccellenza, ma non tutti forse sanno che per Michelin il **legame con il vino non è affatto nuovo**. Fin dalla sua prima edizione francese nel 1990 vennero presi in considerazione vini e ristoranti e

successivamente l'interesse si spostò alle carte vini. Oggi si apre un nuovo, ma naturale capitolo: la creazione di una guida vera e propria [Michelin Grapes](#). Abbiamo chiesto ai responsabili della guida di raccontarci come sarà strutturato il meccanismo di valutazione e visita e che prospettive ci sono per le aziende vinicole italiane, visto che al momento nel 2026 la guida partirà da Borgogna e Bordeaux. Da quanto comprendiamo, le possibili evoluzioni anche su territorio italiano sono una prospettiva realistica, visto che gli esperti ci assicurano che: "Per quanto riguarda l'Italia, non possiamo ancora confermare quali regioni usciranno per prime, ma **la qualità della viticoltura italiana è una priorità**".

Quali sono le ragioni alla base della creazione di Michelin Grapes?

La Guida Michelin si occupa di gastronomia e viaggi da 125 anni; l'introduzione di una distinzione dedicata al vino rafforza il suo ruolo di riferimento completo e globale nel comparto lifestyle. Desideriamo guidare il nostro pubblico verso i produttori di vino più interessanti al mondo, basandoci su **valutazioni rigorose e criteri chiari**. La nostra attenzione al vino non è affatto una novità. Già nella prima edizione francese del 1900 vennero presi in considerazione ristoranti, alberghi e vini della zona. Dal 2004 abbiamo menzionato le carte dei vini più interessanti e, dal 2019, abbiamo introdotto il premio speciale al miglior sommelier in diversi Paesi.

Sempre dal 2019, abbiamo acquisito **Robert Parker Wine Advocate**, una rinomata società di classificazione dei vini nota per il suo rigore. Integrando la loro competenza con la nostra metodologia, ora possiamo offrire una **prospettiva olistica e raffinata sui produttori**. Dopo 125 anni, è stato naturale per noi aprire questo nuovo, ma complementare capitolo.

Ristorazione ed aziende vinicole: ci sono delle similitudini nella valutazione di queste due realtà?

Rispetto a quanto accade per ristoranti e alberghi, nei quali l'anonimato è necessario per poter vivere la stessa esperienza dei clienti, gli ispettori del vino non saranno anonimi. Si presenteranno ai vari produttori e chiederanno loro di visitare – e valutare – il lavoro in vigna, la cantina e la sala degustazione.

Ciò che invece rimane immutato è il fatto che **ogni decisione si basa su un processo di valutazione collegiale e totalmente indipendente**, un principio fondamentale del nostro lavoro.

State pensando di ampliare anche alle regioni italiane nei prossimi anni?

Le prime selezioni – Borgogna e Bordeaux – saranno svelate nel corso del 2026, ma è ancora troppo presto per condividere ulteriori dettagli sugli sviluppi futuri. Inizieremo con una selezione delle regioni vinicole chiave, scelte per la loro qualità, importanza e diversità geografica. Questo è solo l'inizio: la nostra copertura si espanderà gradualmente nel tempo.

Per quanto riguarda l'Italia, non possiamo ancora confermare quali regioni usciranno per prime, ma **la qualità della viticoltura italiana è una priorità**. È una meravigliosa regione vinicola.

Enoturismo: pensate che questo nuovo strumento possa dare un supporto anche agli enoturisti?

Desideriamo essere facilmente accessibili e rilevanti per il

pubblico più ampio possibile, sia per chi si sta avvicinando al mondo del vino sia per gli esperti. Il nostro obiettivo è creare **un punto d'incontro attraverso proposte e servizi personalizzati**, esperienze e contenuti pensati per diversi stili di vita.

Chi sono i selezionatori e che tipi di visite esplorative faranno?

Gli ispettori dedicati alle selezioni vinicole sono, come sempre, dipendenti del gruppo Michelin, con una gamma di competenze diversificate e complementari. Proprio come i nostri ispettori del settore alberghiero, tutti ex professionisti del settore, il nostro team dedicato al vino è composto da persone con una **profonda esperienza pratica nel mondo del vino**, come sommelier, critici enologici ed esperti di produzione. Ogni ispettore viene accuratamente selezionato non solo per le sue credenziali, ma anche per la sua capacità di valutare con integrità.

Quali sono i criteri di valutazione e perché sono stati individuati questi?

Come già avviene per ristoranti e hotel, anche i produttori vinicoli verranno valutati attraverso cinque criteri universali. Il primo è la **qualità dell'agronomia**, che 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.

Segue la **competenza tecnica**, con una valutazione che si concentra sulle competenze tecniche nel processo vinicolo. Gli ispettori cercano processi di vinificazione precisi e rigorosi, in grado di produrre vini ben sviluppati, che riflettano il terroir e le tipologie di viti [varietà di uve], senza difetti perturbanti.

Un altro elemento chiave è l'**identità**: la Guida valorizza i produttori di vino che riescono a esprimere la propria personalità, il senso del luogo e la cultura che li accompagnano. Si passa poi all'**equilibrio**, inteso come valutazione dell'armonia tra acidità, tannini, legno, alcol e zuccheri.

Infine, la **costanza**: i vini saranno valutati su più annate per verificarne la continuità qualitativa, anche negli anni più complicati. La Guida celebra infatti i vini che rivelano maggiore profondità ed eccellenza con il passare del tempo.

Punti chiave

1. **Michelin Grapes nasce come evoluzione naturale** del legame storico tra Michelin e il mondo del vino.
2. **Le valutazioni non saranno anonime**, ma basate su visite dichiarate in vigna, cantina e sala degustazione.
3. **Cinque criteri universali** guideranno la selezione: agronomia, competenza tecnica, identità, equilibrio e costanza.
4. **La guida partirà nel 2026 da Borgogna e Bordeaux**, con un'estensione progressiva ad altre regioni.
5. **L'Italia è una priorità qualitativa**, anche se non sono ancora definite le prime aree coinvolte.