Michelin Grapes: la guida che porta le “stelle” nel mondo del vino

scritto da Agnese Ceschi | 26 Dicembre 2025

La Guida Michelin amplia il suo raggio d’azione e dal 2026 valuterà anche le aziende vitivinicole con Michelin Grapes, un sistema a grappoli dedicato a qualità agronomica, identità e coerenza produttiva. L’iniziativa debutta in Borgogna e Bordeaux, con ispettori specializzati e una metodologia rigorosa. Un nuovo passo verso la valorizzazione globale del vino.

È la guida per eccellenza che celebra da 125 anni persone e luoghi che incarnano l’eccellenza nella gastronomia e nell’ospitalità. Parliamo naturalmente della Guida Michelin che certifica il meglio nel mondo della ristorazione con le rinomate stelle, introdotte nel 1926, e con le chiavi

per il mondo dell'*hotellerie* dal 2024. **La novità del 2026, che sarà attiva dal prossimo anno, è che la celebre guida ha dimostrato di voler ampliare la propria sfera di competenza e di estendere anche al mondo del vino la sua opera di valorizzazione**.

Michelin Grapes

Il vino, come parte fondamentale dell'esperienza gastronomica, è già da tempo osservato dalla guida attraverso la valutazione sulle carte vini dei ristoranti ed i sommelier d'eccezione, ma la vera novità è che oggi arriva Michelin Grapes. **Michelin Grapes è un riconoscimento dedicato alle aziende vinicole e ai produttori di diverse regioni del mondo e valuterà la loro eccellenza complessiva sulla base di cinque criteri universali: qualità agronomica, padronanza tecnica, identità, equilibrio e coerenza.**

Nel mondo del vino, la Guida Michelin mira a premiare non solo i vigneti, ma anche e soprattutto le persone che li gestiscono. Infatti con questa nuova distinzione, la guida intende valorizzare la conoscenza e la passione tramandate di generazione in generazione, ma anche tecniche innovative e pratiche contemporanee, utilizzando una metodologia rigorosa e indipendente.

Il gruppo di ispettori altamente qualificati

Le selezioni future si baseranno sulla competenza di ispettori enologici dedicati, tutti professionisti del Gruppo Michelin. **Tutti i membri del team sono stati selezionati non solo in base alle loro qualifiche, ma anche in base alla loro capacità di valutare un vigneto con rigore e integrità**. Sono tutti professionisti affermati del settore – ex sommelier, critici specializzati o ex enologi – e apportano al team un'esperienza concreta e approfondita del mondo vitivinicolo.

La classificazione: uno, due e tre Grappoli

La Guida fornirà agli amanti del vino una classificazione molto semplice: uno, due o tre Grappoli, esattamente come fa con le famose stesse. I tre Grappoli sono riservati ai produttori eccezionali e che mantengono tale eccezionalità indipendentemente dall'annata o dal vino; i due Grappoli ai produttori eccellenti che si distinguono come eccezionali rispetto al loro gruppo di pari e alla regione per qualità e coerenza; un Grappolo agli ottimi produttori che creano vini di carattere e stile, soprattutto nelle annate migliori. Infine ci saranno anche i produttori Selezionati, ritenuti dagli esperti affidabili e scelti per una revisione regolare, che producono vini ben fatti e offrono un'esperienza di qualità.

Al momento, nel 2026, il progetto MICHELIN Grapes sarà lanciato in Borgogna e nella regione di Bordeaux, due regioni tra le più emblematiche del panorama vitivinicolo mondiale: Borgogna e Bordeaux. Ci aspettiamo però che presto possano arrivare anche in Italia per valorizzare l'eccellenza del Bel Paese.

Punti chiave:

1. **Debutto di MICHELIN Grapes**: dal 2026 la guida valuta ufficialmente anche le aziende vinicole.
2. **Sistema a grappoli**: tre livelli (1–3 grappoli) più categoria Selezionati.
3. **Criteri universali di giudizio**: qualità agronomica, tecnica, identità, equilibrio e coerenza.
4. **Ispettori enologici dedicati**: professionisti indipendenti con esperienza nel settore vino.

5. **Lancio in Francia**: prima Borgogna e Bordeaux.