vinetur

El desembarco de Michelin en el vino: ¿estamos ante una nueva Parkerización?

Una reflexión sobre la entrada de Michelin en el vino y las dudas que me despierta su nuevo sistema de clasificación.

viernes 5 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MIGUEL CRUNIA

Os dejo con esta reflexión publicada en **Atlantic Sommelier**:

Seguramente ya os hayáis hecho eco de la noticia, Michelin ha decidido meter su hocico en el mundo del vino. No para evaluar vinos, ojo, sino bodegas. Y para eso se ha sacado de la manga un nuevo galardón: the Michelin Grapes.

Como todo lo nuevo, esto ha generado un rebumbio importante en el sector. A nivel personal, ya os adelanto que no me parece del todo una mala idea, pero si que me genera muchas dudas y escepticismo, que es de lo que os vengo a hablar hoy. Sin embargo, antes, dejad que os resuma qué es lo que van a hacer.



Los intríngulis de este sistema

Aunque esta clasificación empezará en Francia — concretamente evaluando las bodegas de Burdeos y Borgoña — la intención es la de extender este modelo a nivel global. Así, una bodega podrá recibir una, dos o tres uvas, o simplemente quedar como seleccionada (lo que vendría a ser el equivalente a una mención). Como veis, es un sistema calcado al que siguen con sus estrellas gastronómicas:

- Tres Uvas: Productores excepcionales. Sea cual sea la naturaleza de la añada, los amantes del vino pueden confiar por completo en las creaciones de la bodega.
- Dos Uvas: Productores excelentes que destacan como excepcionales dentro de su grupo de pares y región, por su calidad y consistencia.
- Una Uva: Productores muy buenos que elaboran vinos con carácter y estilo, especialmente en sus mejores añadas.
- Seleccionado: Productores confiables elegidos para ser revisados de forma regular, que elaboran vinos bien hechos y capaces de ofrecer una experiencia de calidad. Digamos que es la forma elegante de decir "los hemos visto y no lo hacen mal".

Michelin dice que sus inspectores — ex sommeliers, críticos y fauna varia del mundo del vino — evaluarán a las bodegas sin interferencias, con un método rigurosísimo por el que se regirán sus panelistas. Aunque no explican en profundidad los criterios que seguirán exactamente, si que desglosan cuáles son los puntos que examinarán con lupa:

— Agronomía (cómo cuidan el viñedo) —> Se evalúa la vitalidad del suelo, el equilibrio de las cepas y el cuidado de los viñedos; es decir, todos los factores esenciales que influyen directamente en la calidad tanto de la materia prima como del vino.
— Maestría técnica (cómo vinifican) —> Se valora la destreza técnica en el proceso de elaboración del vino; los inspectores buscan procesos rigurosos que produzcan vinos bien desarrollados que expresen el terroir y las variedades de uva, sin defectos.
— Identidad (si el vino dice algo) —> La guía destacará a quienes elaboran vinos que expresan personalidad, sentido de lugar y cultura detrás de la bodega.
— Equilibrio (si está bueno) —> Evaluación de la armonía entre acidez, taninos, madera, alcohol y dulzor.
— Consistencia (si no se les cae la casa en una añada difícil) —> Los vinos serán evaluados a lo largo de múltiples añadas para asegurar una calidad inquebrantable, incluso en los años más difíciles; la guía celebra los vinos que muestran profundidad y excelencia con el paso del tiempo.

Más escepticismo que emoción a nivel general

Cuando uno ve nacer un nuevo sistema de clasificación, es difícil no sentir un déjà vu al pasárseme por la cabeza el fantasma del World's 50 Best Vineyards. Una lista que, bajo mi criterio, tiene un problema estructural claro a la hora de crear falsas asociaciones en la mente del consumidor final, ya que mide la calidad y lo impresionante de la visita a la bodega, no la calidad de sus vinos per se.

El modelo que propone la Michelin, así, a bote pronto suena más serio y riguroso. Pero también suena peligrosamente familiar porque, a la hora de clasificar bodegas a escala planetaria, las dinámicas internas nunca son del todo puras. Necesitan acceso. Necesitan conexiones. Necesitan recorrido institucional. Y eso tiende a favorecer a las grandes bodegas, a las regiones consolidadas, a los que tienen márgenes para recibir,

entretener, explicar y persuadir.

No nos olvidemos que Michelin cobra de las órganos oficiales de turismo para que los restaurantes de una zona determinada puedan ser evaluados por los críticos de la guía. Es normal, imaginaros lo que cuesta mantener todo este tinglado de enviar inspectores de aquí para allá a comer en restaurantes top. Significa esto que, en el caso del vino, ¿les tocará a las diferentes regiones apoquinar para tener visibilidad?

Los 50 Best Vineyards ya lo demostraron que la excelencia ≠ los mejores vinos del planeta, sino que se basa en una experiencia completa, instagramable, comercializable.

Michelin promete lo contrario, pero me queda una duda seria,

¿Qué es un "Gran Vino" para ellos?

Esto no me ha quedado claro todavía. La guía habla de identidad, equilibrio, consistencia... conceptos nobles, sí, pero suficientemente amplios como para que dentro quepa casi todo. Es decir, parece que, a priori, en la guía habrá espacio suficiente como para premiar tanto a una bodega hiperindustrial como a un viticultor regenerativo; tanto a un gigante multimillonario como a un loco que poda bajo los ciclos lunares.

En teoría, ambos modelos tienen cabida. En la práctica, ya veremos hacia que lado se decanta la balanza.

Porque si hablamos de calidad y expresión de origen como criterio, lo lógico sería que penalizasen el uso indiscriminado de herbicidas, la erosión de suelos, la viticultura de laboratorio aplicada a gran escala, la obsesión por rendimientos descomunales y la sobremanipulación de los mostos en bodega. Sería lo normal, lo coherente y lo responsable.

¿Lo llegarán a hacer?

El mundo de las guías no es famoso precisamente por enfrentarse de cara a los gigantes. Y el vino, igual que la alta cocina, vive en una tensión constante entre el idealismo agrícola y las realidades industriales. Hay bodegas que producen millones de botellas con prácticas más bien bélicas en el viñedo y que, aun así, se pasean por rankings y concursos sin despeinarse.

Entonces, ¿qué hará Michelin? ¿Le pondrá Tres Uvas a un château que vive del uso de sistémicos? ¿O se atreverá a elevar a productores cuyo mayor capital es su viñedo en lugar de su presupuesto en marketing?

¿Debería existir una Uva Verde?

Si Michelin ya tiene su estrella verde en la guía de restaurantes, la pregunta cae sola: ¿Por qué no una Green Grape que reconozca viticulturas realmente respetuosas y no solo discursos bonitos?

Sería una forma de distinguir no solo la calidad líquida sino la calidad ética: viñedos regenerativos, biodiversidad real, mínima intervención química, trabajo coherente en bodega y compromiso con el Origen.

Pero claro, eso implica tomar partido. Implica decir: esto sí, esto no y asumir las consecuencias. No sé si Michelin está lista para pisar ese terreno. Puede que lleguen a ello, pero, que yo sepa, aún no lo han insinuado.

¿Qué significará esto para el comercio del vino a nivel mundial?

A priori, así a bote pronto, lo que se me viene a la cabeza es que estamos añadiendo una nueva forma de clasificar los proyectos vitivinícolas que simplifica el modelo que proponen las actuales Denominaciones de Origen — estén estas más o menos desactualizadas, o más o menos focalizadas a jerarquizar la calidad de su territorio.

Será interesante ver dos cosas. Por un lado, cómo de fidedigna será está clasificación con el concepto de Origen (terroir, terruño) y cómo se lo toman las bodegas que, actualmente, se sientan en la cúspide de la viticultura mundial si no reciben el máximo

galardón. ¿Será la guía verdaderamente objetiva, valiente y disruptiva? o, por el contrario, ¿acariciará los egos de las bodegas más reputadas para tenerlas contentas y no revolucionar al personal?

Obviamente, sea cual sea el resultado, seguramente haya que tener en cuenta de que podemos estar enfrentándonos a un nuevo caso de Parkerización del mundo del vino. Es decir, como la guíe premie un estilo de viticultura o una forma de vinificar en particular sobre otra... pues ya sabéis que camino van a coger todos para ganar uvitas. Será interesante ver como gestionan este riesgo asociado.

Al consumdor final le va a afectar, obvio. Ya sea en el mercado primario o en el secundario. Es lógico y no lo veo del todo mal ya que esto puede ayudar a algunas regiones a reposicionarse a nivel mundial gracias a sus máximos exponentes.

Por último, como sumiller, me surje una última duda... ¿Por dónde van a tirar mis colegas de profesión? Me explico. Una de las batallas que se está librando hoy en día es la de la independencia plena del sumiller para buscar aquellas botellas que le parecen interesantes para meter en carta, no sólo porque le den un rendimiento económico, sino porque van acorde a la filosofía del local donde trabajan; nutriéndose de los portafolios de varias distribuidoras en lugar de rendirse a darle la carta a un solo proveedor, o comprando lo que los demás compran, haciendo cartas de 'copia y pega'.

Cada vez más impera esa independencia, aunque si que es verdad que es una batalla que todavía se está luchando. Por eso digo que me interesa ver cómo estas Michelin Grapes (se me hacer raro llamarles uvas en lugar de estrellas — pedrada mía) afectarán al criterio de algunos de mis colegas. ¿Le restarán importancia a este galardón (al igual que se suele hacer con los puntos Parker, Jancis Robinson o Decanter — seamos serios, son los consumidores quienes se guían más por estás puntuaciones hoy en día) o desde la alta sumillería se empezarán a crear cartas de vino que contengan mayoritariamente bodegas galardonadas o recomendadas por la Michelin Grapes?