

Restaurantes Michelin con las mejores cartas de vino en 2025

Equipo Deckman's: En 2025, Michelin resalta cartas de vino excepcionales en restaurantes de gran prestigio mundial, donde el servicio de vinos es un arte: Sommeliers expertos guían con pasión, storytelling profundo y pairings perfectos que elevan la experiencia. Estos iconos inspiran nuestra propia carta local y sostenible.

The French Laundry (Yountville, California, USA – 3 Estrellas): Una de las cartas más legendarias, con miles de etiquetas enfocadas en Burgundy, Bordeaux y Napa. El servicio es impecable: Sommeliers narran la historia de cada botella, decantan con precisión y crean maridajes mágicos para el menú degustación de Thomas Keller. Es el estándar oro de elegancia y conocimiento profundo.

El Celler de Can Roca (Girona, España – 3 Estrellas): Dirigido por Josep Roca, uno de los mejores Sommeliers del mundo. Carta con más de 3,000 referencias globales, pero el fuerte es el servicio: pairings innovadores que armonizan emociones, texturas y sabores, con explicaciones poéticas que convierten cada copa en una experiencia inolvidable.

Atrio (Cáceres, España – 3 Estrellas): Bodega subterránea espectacular con miles de botellas. José Luis Paniagua (Sommelier Award Michelin 2025) lidera un servicio personalizado: recomienda rarezas con maestría, ajusta temperaturas perfectas y cuenta terroirs como cuentos, haciendo que el vino sea protagonista igual que la cocina.

Jean Sulpice (Talloires-Montmin, Francia – 2 Estrellas y Green Star): Maéva Rougeoreille (Sommelier Award 2025) gestiona una cava de 25,000 botellas. Servicio cálido y experto: enfocado en vinos sostenibles y locales, con pairings que resaltan la naturaleza alpina, decantación sutil y consejos que educan sin abrumar.

Press (St. Helena, California, USA – 1 Estrella): La mayor colección de vinos de Napa en el mundo. Servicio dinámico y accesible: Sommeliers apasionados guían por verticales históricas, ofrecen experiencias Wine-by-the-glass innovadoras y crean pairings que celebran el terroir local.

Estos gigantes motivan: su servicio de vinos es atento, conocedor y genuino, convirtiendo cada recomendación en magia. ¡En Deckman's, con nuestra Estrella Verde, hacemos lo mismo con productores familiares del Valle! Tip práctico: Al recomendar un vino local, digan “Como en los grandes Michelin, este de vecino sostenible cuenta nuestra historia – prueben cómo eleva el platillo”. Ofrezcan pairings: “Este natural resalta el fuego vivo”. ¡Motívense: Ustedes crean esa excelencia – vendan con orgullo y hagan que digan “¡La mejor experiencia de vino!”.