

La importancia del vino y la carta de vinos en la Guía Michelin

Equipo Deckman's: ¡El vino es el alma de la experiencia Michelin! Desde 2004, la Guía destaca con un pictograma especial las “cartas de vinos atractivas”: selecciones excepcionales por su calidad, variedad, consistencia y maridajes perfectos que elevan la cocina. En 2019 se creó el Premio Michelin al Sommelier para reconocer a profesionales que, con su expertise, hacen inolvidable el pairing y el servicio. Y justo ahora, en diciembre 2025, Michelin anuncia una gran novedad: a partir de 2026 lanzan las “Uvas Michelin” (1 a 3 uvas), una distinción dedicada directamente a productores y bodegas excepcionales, empezando por regiones icónicas como Borgoña y Burdeos.

En la Guía, el vino no es un complemento: inspectores evalúan cómo la carta refleja identidad, armonía con los platillos, storytelling del terroir y sostenibilidad. En México 2025, el Premio al Sommelier (ganado por Romina Argüelles de Plonk) resalta cartas innovadoras, locales y responsables. Nuestra Estrella Verde Michelin premia exactamente eso: una selección de vinos de productores familiares del Valle de Guadalupe, muchos orgánicos, biodinámicos y km0, alineados con zero-waste y prácticas ecológicas que pronto podrían aspirar a las futuras Uvas Michelin.

¡Motívense: ¡Nuestra carta no es un accesorio, es protagonista y nos pone en el mapa global! En Deckman's, cada recomendación resalta la filosofía sostenible que nos dio la Estrella Verde. Tip práctico en sala: Expliquen con pasión “Este Mogor Badán viene de viñedos orgánicos propios, cultivados sin químicos como nuestra huerta – por eso Michelin valora nuestra sostenibilidad”. Sugieran maridajes simples y potentes: “Con el cordero del rancho, este tinto local abraza las texturas ahumadas del fuego vivo”. Ofrezcan copas comparativas: un vino natural (vivo y funky) vs. uno más tradicional para mostrar la diversidad del Valle.

Para vender con sutileza: “Michelin premia cartas como la nuestra, con vinos que cuentan la historia auténtica del Mogor y el Valle”. Invítenlos a los sentidos: “Cierre los ojos y sienta el terroir volcánico en la copa – puro Valle de Guadalupe”. Practiquen esto: hace que el cliente se enamore, eleve las ventas y refuerce nuestro orgullo de equipo. ¡Ustedes convierten cada recomendación en magia Michelin, mostrando que en México hacemos vinos de nivel mundial con alma local y responsable! ¡Con la nueva era de las Uvas Michelin acercándose, estamos más motivados que nunca – elevemos juntos la experiencia y hagamos que cada mesa brille!