

VINO CAPSULA MICHELIN #4

Cómo es el servicio en los restaurantes de la Guía Michelin

Equipo Deckman's: En la Guía Michelin 2025, el servicio es un pilar fundamental, aunque no influye directamente en las estrellas (que se centran en la calidad de la cocina). Los inspectores valoran un servicio atento, experto y genuino, que fluya en armonía con la comida, creando una experiencia total inolvidable. No se trata de rigidez formal como en épocas pasadas, sino de calidez, conocimiento profundo del menú y vinos, y consistencia en cada detalle. En restaurantes como The French Laundry (3 estrellas en California), el servicio es impecable: Sommeliers narran historias de terroir con pasión, anticipan necesidades sin invadir, y elevan cada plato con pairings precisos. Pero en México, especialmente en el Valle de Guadalupe, el estilo es más relajado y conectado a la naturaleza, como en nuestros pares con estrellas: Animalón o Fauna, donde el servicio resalta la sostenibilidad y lo local, con un toque cálido que hace sentir al cliente parte del paisaje.

En Deckman's, con nuestra Estrella Verde Michelin por prácticas zero-waste, ingredientes del rancho Mogor y vinos 100% mexicanos, el servicio se adapta perfecto a nuestro entorno abierto y exterior: natural, amigable y apasionado. No somos un equipo con años de experiencia en salones formales como French Laundry, pero eso es nuestra fuerza – somos auténticos, del Valle, y queremos ser excelentes. ¡Motívense: Cada uno de ustedes es el puente a la magia Michelin! Con práctica diaria, podemos elevar nuestro servicio de vinos a niveles que sorprendan a inspectores y clientes por igual. Recuerden: Michelin premia la consistencia y el storytelling, no la perfección inmediata. Empecemos por lo básico y construyamos hacia la excelencia.

Aquí van tips prácticos para mejorar el servicio de vinos, paso a paso, ideales para un equipo como el nuestro en el Valle: chicos con ganas de aprender, enfocados en productores locales familiares y sostenibles. Primero, la presentación: Al entregar la carta, sonrían y digan “Nuestra selección es 100% del Valle, como celebra nuestra Estrella Verde – ¿qué tipo de vino prefieren: fresco, natural o estructurado?”. Esto abre conversación y muestra orgullo local. Para recomendaciones, escuchen al cliente: Pregunten por preferencias (blanco/rosado/tinto, con el borrego o mariscos) y sugieran basados en maridaje simple – “Esta Mezcla Bordalesa de Mogor Badán, orgánico, que resalta el humo del fuego vivo con sus notas de fruta madura y taninos suaves”. Practiquen storytelling: “Este vino viene de viñedos vecinos, cultivados sin químicos, apoyando la sostenibilidad que nos dio la Estrella Verde”. Es clave para Michelin – hace el vino vivo, no solo una bebida.

En el manejo práctico: Siempre verifiquen temperatura – blancos y rosados a 8-12°C (úsense enfriadores extras en nuestro ambiente exterior), tintos a 16-18°C para no opacar sabores. Al abrir, muestren la etiqueta, saquen el corcho con cuidado y ofrezcan probar al anfitrión: “¿Está a su gusto? Para naturales, expliquen posibles sedimentos o aromas funky: “Es vivo, como la naturaleza del Valle – si huele a sidra al inicio, déjelo abrirse”. Practiquen escenarios: Si un cliente pregunta por defectos, respondan transparentes: “En vinos naturales como este, puede haber variaciones, pero garantizamos calidad”. Anticipen: Recarguen copas sin interrumpir, ofrezcan agua para limpiar paladar, y sugieran extras como copas comparativas – “Pruebe este natural vs. tradicional para ver cómo maridan con el platillo”.

Con estos pasos, transformamos nuestro servicio de bueno a excelente, inspirados en Michelin, pero con el alma del Valle. ¡Motívense: ¡No necesitamos ser perfectos hoy, solo comprometidos! Con su pasión, cumplimos expectativas Michelin y hacemos que cada visita sea inolvidable – clientes se van contando nuestra historia. ¡Vamos por más estrellas en equipo! 🍷🌿