vinetur

El mercado mundial del vino espumoso crecerá casi un 40% hasta el año 2032

La venta online, la premiumización y el consumo cotidiano impulsan un mercado que rozará los 69.210 millones de dólares

martes 26 de mayo de 2026



El mercado mundial del vino espumoso podría alcanzar 69.210 millones de dólares en 2032, frente a los 49.850 millones estimados para 2025, según un informe de Maximize Market Research. La consultora atribuye esa evolución a la premiumización, al cambio en los hábitos de consumo y al peso cada vez mayor de los canales digitales.

El estudio sitúa al espumoso como una de las categorías más dinámicas del vino. En varios mercados, es la única que mantiene una evolución positiva mientras otras tipologías pierden volumen. La tendencia no se limita al Prosecco, sino que abarca también Champagne, Cava, Crémant y vinos de Método Clásico, con una presencia más amplia en el consumo diario y no solo en celebraciones.

La consultora calcula una tasa media anual del 4,8% hasta 2032. Entre los factores que impulsan ese avance figuran la demanda de productos de gama alta, la venta online, el consumo en aperitivos y cócteles y el aumento de compras para el hogar. El informe también señala que el espumoso gana espacio en momentos de consumo más frecuentes y menos ligados al calendario festivo.

En el caso del Champagne, Maximize Market Research prevé un avance cercano al 4,5% anual dentro del segmento premium. La firma vincula esa evolución a las estrategias comerciales de las bodegas, a la venta directa al cliente, a la valoración de añadas concretas y a la apuesta por prácticas sostenibles. También observa interés por referencias raras y por botellas asociadas al regalo.

El informe subraya además el papel del comercio electrónico y de los modelos direct-to-consumer. Estas vías permiten a los productores reforzar la relación con el comprador final y ampliar su distribución. A ello se suma el uso de boletines digitales, ventas online e interacción en redes sociales como herramientas para vender y fidelizar.

En producción, el sector incorpora cambios en trazabilidad, automatización del viñedo y gestión de la cadena de suministro. El documento cita también el uso de robots agrícolas para reducir herbicidas y mejorar tareas en campo. En paralelo, el envase gana peso comercial con botellas más ligeras, materiales reciclables, etiquetas inteligentes y sistemas de embotellado más eficientes.

Europa sigue siendo el centro del mercado. Italia concentra el 27% de la producción mundial de espumosos, seguida por Francia con el 22%, Alemania con el 14% y España con el 11%. Estados Unidos aporta otro 6%. En conjunto, estos países representan alrededor del 80% de la producción mundial.

La producción total alcanza 2.500 millones de botellas y ha subido casi un 56% en los últimos 20 años. El vino espumoso supone ahora algo menos del 8% del vino producido en el mundo. En demanda, Estados Unidos figura como principal importador por valor, mientras Reino Unido aparece entre los mayores compradores por volumen junto con ese país.

Alemania sigue siendo el mayor consumidor mundial y también un productor relevante. En Asia, Japón, Corea del Sur, China e India aparecen como mercados con margen para crecer por la subida de renta, la expansión del canal digital y el peso mayor de la hostelería de gama alta.

El informe añade que las empresas trabajan en fusiones, compras y alianzas para reforzar su posición. Entre las firmas citadas figuran Willamette Valley Vineyards, Constellation Brands, E & J Gallo Winery, Bacardi, Chandon, Henkell & Co., Freixenet, Pernod Ricard Winemakers y Treasury Wine Estates.

Maximize Market Research concluye que el sector avanza hacia un modelo donde pesan más la calidad percibida, la experiencia de compra y la comunicación sobre origen y sostenibilidad. La consultora sostiene que las bodegas que inviertan en cadenas logísticas más eficientes, trato directo con el consumidor y una narrativa clara del producto estarán mejor situadas para captar valor hasta 2032.