vinetur

El prosecco se dispara un 22,6% en la hostelería francesa frente al retroceso del vino

Las compras de vino tranquilo caen un 4,9% en volumen dentro del canal analizado por FranceAgriMer

viernes 28 de agosto de 2026



El prosecco ganó peso en la hostelería francesa en 2025 mientras el vino tranquilo siguió a la baja. Los datos de FranceAgriMer difundidos este viernes, 28 de agosto, muestran que las compras de prosecco por parte de la restauración comercial a través

de grandes mayoristas y operadores cash & carry aumentaron un 22,6%. Al mismo tiempo, el vino tranquilo retrocedió un 4,9% en volumen, hasta unos 1,289 millones de hectolitros, lo que supone una pérdida de alrededor de 66.400 hectolitros frente al ejercicio anterior.

La caída también se trasladó al negocio medido en euros. Las compras de vino tranquilo bajaron un 5,2% en valor y cerraron 2025 en 587 millones de euros, unos 32,2 millones menos. Si se suman vinos tranquilos y espumosos, el panel analizado por FranceAgriMer sitúa el mercado en torno a 1,47 millones de hectolitros y cerca de 780 millones de euros, con descensos del 3,6% en volumen y del 3,8% en valor.

La lectura de esas cifras deja una idea clara: el único avance en volumen llegó de los espumosos, y dentro de ese grupo el motor fue el prosecco. Las compras de espumosos subieron un 6,3% y alcanzaron unos 180.590 hectolitros, unos 10.700 más que en 2024. Sin embargo, su facturación apenas mejoró un 0,9%, hasta 193 millones de euros, una diferencia que apunta a un valor medio más bajo o a una mezcla con más referencias de precio contenido.

El retroceso del vino tranquilo fue además más intenso que el del conjunto del mercado. Dentro de esa categoría, las AOP francesas, equivalentes a las denominaciones de origen protegidas, registraron la mayor pérdida absoluta, con 31.000 hectolitros menos y una caída del 7,1%. Eso indica que el ajuste no se limitó a gamas de entrada, sino que también afectó a vinos con más peso tradicional en la carta de bares y restaurantes.

En espumosos, el movimiento entre categorías fue desigual. Junto al alza del prosecco, el crémant d’Alsace avanzó un 5,4%. En cambio, el champagne cayó un 5,5% en 2025 y sigue un 25,7% por debajo del nivel de 2019. Esa distancia muestra que la recuperación del espumoso en la restauración francesa no se está repartiendo por igual y que parte de la demanda se está desplazando hacia opciones con menor desembolso.

El balance anual también deja ver que la mejora de los espumosos no compensa la pérdida del vino tranquilo. La resta es clara: los 66.400 hectolitros que desaparecen en tranquilos superan con amplitud los 10.700 hectolitros ganados por los espumosos. En valor ocurre algo parecido. El recorte de 32,2 millones en vino tranquilo absorbe de

sobra el pequeño avance de los espumosos, de modo que el saldo conjunto del mercado sigue en negativo.

FranceAgriMer observa así una sustitución parcial dentro de la hostelería francesa. La restauración comercial compra menos vino tranquilo y menos champagne, pero incrementa el recurso a otros espumosos, con el prosecco como principal beneficiado. Aun con el descenso de 2025, la facturación total continúa por encima de la de 2019, un comportamiento que se explica por precios medios más altos que antes de la pandemia.

Los datos deben leerse, no obstante, con cautela. El panel incluye a nueve grandes mayoristas y operadores cash & carry y representa algo más del 40% de las compras de vino de la restauración comercial en volumen. No recoge las compras directas a bodegas ni abarca todo el mercado hostelero francés, por lo que sirve para medir una parte amplia del canal organizado, pero no el conjunto completo del consumo profesional.