vinetur

Crece un 69% el Consumo de Vinos Frescos, Fáciles de Beber....Enlatados

miércoles 8 de abril de 2020

ESCRITO POR DECANTANDO NOTICIAS



Hace ya algún tiempo, el auge de los vinos enlatados es un hecho, Según estudio de Nielsen, publicado el año pasado: "el crecimiento del vino enlatado representó un negocio de 69 millones de dólares en Estados Unidos y un aumento de la producción del 69 % en solo un año. En la época en la que los "likes" parecen importar más que las añadas, algunos productores han entendido, que el vino necesita ser más accesible e inclusivo si se trata de involucrar a un consumidor joven.

Los mejores vinos enlatados se hacen típicamente frescos y afrutados, con poco o ningún contacto con el roble, y deben consumirse poco después de ser envasados. La comercializacion de este formato comenzó hace más de 15 años de la mano de compañías vitivinícolas establecidas como la bodega ubicada en Napa Valley, Francis Ford Coppola, que desde el año 2004 enlata su vino espumoso "Sofia Blanc de Blancs".

Actualmente el vino enlatado es el formato de vino de más rápido crecimiento en los Estados Unidos. Analistas han dicho que es un envase sencillo con el que los consumidores están familiarizados, ya sea a través de refrescos, cervezas o sidras. el

formato se adapta a todos los grupos de edad y estilos de vida por su reciclabilidad (el metal se recicla para siempre), conveniencia y variedad.

Es precisamente el embalaje reciclable y las etiquetas amigables los factores que están animando a un público más joven a disfrutar del vino. Los vinos enlatados son una introducción accesible al mundo del vino, ya que el producto esta listo para beber tan pronto como se compra. Además el vino enlatado es más asequible, especialmente para los millenials, que recién están comenzando sus carreras, y pueden no tener el ingreso disponible de sus predecesores.

De hecho en los Estados Unidos , actualmente, los milenials consumen mas vinos rosado enlatado que embotellado. Sin embargo los defensores del vino enlatado, no abogan por la eliminación del vidrio. Simplemente lo ven como un envase alternativo para sumar ventas y nuevos consumidores, nunca como reemplazo de la botella y de otros formatos.

Aunque algunos productores han abogado por mejorar la calidad de los vinos enlatados, queda por ver si estos serán más que sorbos fáciles de beber. Por supuesto el interes del consumidor sobre el enólogo o la procedencia del vino es menor y de momento nadie esta dispuesto a comprar un vino enlatado para una ocasion especial.