vinetur

Tendencias de consumo que deben aprovechar las marcas de vino

Las últimas tendencias en la industria del vino: el camino hacia la sofisticación, los nuevos paladares y los “extras”

martes 18 de julio de 2023

ESCRITO POR ROBERTO BEIRO



Las preferencias de los consumidores de vino se están reinventando en un intento de seguir las últimas tendencias y demandas del mercado. Según un reciente estudio de Kantar, la clave de éxito en la industria alimentaria en 2023 está en los productos que aporten beneficios "extras" para la salud, la sofisticación, la sostenibilidad y la exploración de nuevos sabores. A la luz de estas revelaciones, cabe esperar una

adaptación similar en el mundo vinícola. Las marcas de vinos tienen una gran oportunidad para innovar y satisfacer estas demandas emergentes.

Un "extra" de salud, un nuevo elemento para el vino

Los consumidores actuales no solo buscan alimentos saludables, la última tendencia es que además aporten un "extra" de salud que los diferencien de un producto similar, y el vino no es la excepción a este cambio de perspectiva. Entre dos productos iguales, los consumidores actuales elegirán aquel que además venga "enriquecido" con algo saludable, ya sean proteínas, vitaminas o fibra, incluso pagando más por ello. Y en los vinos hablamos, sin que por ello dejen de ser considerados "vinos", de aquellos que ofrezcan un "extra" para la salud, como por ejemplo los vinos sin sulfitos añadidos; los vinos enriquecidos con polifenoles, como el resveratrol, conocido por sus efectos positivos en el corazón y la longevidad; o vinos probióticos, como evidencia un reciente estudio, aportando beneficios para la salud del sistema digestivo y la microbiota intestinal, abriendo una nueva frontera para la industria vinícola.

Explorando nuevos sabores

No cabe duda de que el vino es un universo de sabores. Siempre ha sido así, pero la demanda de nuevas experiencias sensoriales está impulsando a los productores a explorar aún más este aspecto. Sin desviarse de la esencia de lo que es un vino, las marcas están experimentando con variaciones sutiles y arriesgadas, jugando con la maduración, el terruño, y la mezcla de variedades de uva, para ofrecer una nueva experiencia a los amantes del vino.

Vinos más fáciles de beber, más afrutados y con menos graduación, son una tendencia ya consolidada en todo el planeta.

La sofisticación en la copa

Los consumidores de hoy buscan más que un simple vino para acompañar su comida. Quieren una experiencia, un relato en cada sorbo. Así, los vinos sofisticados se están abriendo paso en el mercado, atrayendo a aquellos que valoran el cuidado de los detalles, desde el proceso de producción hasta la presentación final. Estos vinos

ofrecen no sólo una bebida, sino una historia de artesanía y exclusividad.

Hacia la sostenibilidad

Otra tendencia que se está consolidando en la industria alimentaria es la sostenibilidad, y el mundo del vino no se queda atrás, como ya hemos visto en numerosos artículos aquí en Vinetur. Los vinos ecológicos, que respetan el medio ambiente en todas las fases de producción, son cada vez más populares. Además, se están tomando medidas para reducir la huella de carbono en la producción de vino, desde el cultivo de la vid hasta el transporte del producto final.

Los envases reciclables también están en auge, como una respuesta a la creciente preocupación por el impacto ambiental de los residuos. Los productores de vino están explorando alternativas a las botellas tradicionales, con el objetivo de ofrecer un producto más respetuoso con el medio ambiente sin comprometer la calidad del vino.

El sector vinícola está evolucionando para adaptarse a las nuevas demandas y preferencias de los consumidores. La salud, la sofisticación, la sostenibilidad y la búsqueda de nuevos sabores son las tendencias que marcarán el camino de la industria en los próximos años.